

Opskrifter
Bliv inspireret

Vores produkter
Se vores brede sortiment

Temasider
Få gode ideer

Kontakt
Spørg Dr. Oetker

Om os
Virksomheden Dr. Oetker

Søg
Søgeord

oetker.dk » Opskrifter » Marokkansk Appelsin-mandelkage

Marmorkage

Gå til opskriftsoversigt

Mazarinkage

Marokkansk Appelsin-mandelkage

Lækkert hjemmebag, der vækker glæde.

nem 60 Minutter



Udskriv

Søg

Søgeord

søg kun i opskrifter

Ingredienser (18 - 20

portioner)
til opskriften Marokkansk Appelsin-mandelkage

Kagedej:

175 g blødt smør

3 æg str. M/L

270 g sukker

180 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

1 knsp. salt

4 poser Dr. Oetker Mandelmel (200 g)

Saft og revet skal fra 4 ubehandlede appelsiner

Pynt :

1 tsk. stødt kanel

1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)

Følgende Dr. Oetker-produkter kan anvendes



Klik på produktet for at se mere

"Udover at være ganske let at gå til, så har den en intens og frisk smag af appelsin og sommer. Smagen får et ekstra boost af det lille drys kanel på toppen. I min familie har vi gerne bagt den op til jul, fordi den er så saftig og let. (Har endnu ikke mødt én der ikke bliver overrasket over dens sødme.)"

1 Tænd ovnen på 175° C varmluft.

2 Kagedej

Smelt smørret i en gryde og sæt den til side.

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Rør sigtet hvedemel, bagepulver og salt i æggemassen. Tilsæt mandelmel og rør det i dejen sammen med det smeltede smør. Tilsæt appelsinskal og 1/4 dl af appelsinsaften og rør til dejen er jævn. Fordel dejen i en smurt, meldrysset bradepande.

Bag appelsinkagen i 40-45 minutter. Afkøl appelsinkagen på en bagerist.

3 Pynt

Overhæld den afkølede appelsinkage med resten af appelsinsaften. Drys et fint lag kanel hen over kagen og pynt med mandelflager.

Dr. Oetker ønsker dig god fornøjelse med opskriften på Marokkansk Appelsin-mandelkage opskrift