

Marokkansk mandel-appelsinkage

nok til 8 personer

45 g gammelt brød

200 g sukker

150 g mandler

1½ tsk bagepulver

Skal af 3 appelsiner

Skal af 2 citroner

4 hele æg

170 ml rapsolie

Sirup:

Saften fra citrusfrugterne

100 g rørsukker

3 hele nelliker

2 kanelstænger

2 stjerneanis



Layout: Janne Aarre 2018 golfognatur.dk

fremgangsmåde

Kør brød, mandler og sukker på en foodprocessor eller lignende. Tilsæt bagepulver og skal fra citrusfrugterne og kør igen til det bliver som mel. Tilsæt nu et æg ad gangen, og kør i ca. 10 sekunder. Hæld til sidst olien i massen, i en tynd stråle. Hæld kagedejen i en smurt springform og bag den ved 170 grader i 40 minutter.

Husk at grundig smøring af formen er vigtig. Smør indersiden af formen med koldt smør og hæld lidt mel i. Bank det overskydende mel ud af formen.

sirup: Kom frugtsaft, rørsukker og krydderier i en gryde og lad det koge ind til en sirup (helst ikke for tyk).

Når kagen er færdigbagt tages den ud af ovnen. Når springformen er kølet lidt af fjernes springformens ring og kagen vendes ud på et fad. Springformens bund fjernes forsigtigt. Den slipper hvis du har smurt den grundigt! KAgens overflade prikkes med en gaffel så der kommer en masse små huller. Vær omhyggelig med kanten hvor kagen er mest bagt. Den kogte sirup hældes over kagen, så den trænger ned i hullerne. Kagen pyntes med de glaserede krydderier og evt. et drys flormelis.

Opskriften er lånt fra madbio.com i 2018

Velbekomme