

## **Citronmåne**

200 g blødt smør  
250 g sukker  
saften af 1/2 citron  
2 tsk. revet skal af 1 usprøjtet citron  
4 æg  
200 g hvedemel  
½ dl mælk  
2 tsk. vaniljesukker  
1 tsk. bagepulver

Pisk smør og sukker.

Tilsæt citronsaft og skal.

Pisk æggene i et af gangen til det er luftigt.

Bland mel, vanille og bagepulver og rør det i dejen skiftevis med mælken.

Hældes i en form beklædt med bagepapir og bages ved 180 grader ca. 40 min.

Glasur:

Flormelis

Lidt kogende vand

Vanille-essens

Citron-essens

Gul frugtfarve