

Citronkage med marcipan og birkes



En dejlig og enkelt kage med gode smage fra citron og marcipan og lidt knas fra de blå birkes.

Denne citronkage er dejlig blød og saftig, med en god blanding af syrlighed og sødme og så lidt knas fra de blå birkes ☺ Jeg synes faktisk, at det er fint med birkes i – det er ikke fordi man smager dem så meget, det er mere det, at det knaser, der er en god effekt.

Kagen kan sagtens holde sig frisk og svampet et par dage bla på grund af marcipanen.

Dej

250 g mel

250 g sukker

250 g smør - blødt

3 store citroner – saft og skal

4 spsk blå birkes

4 æg

75 g marcipan - revet

½ dl mælk

1 ½ tsk bagepulver

2 tsk vaniljesukker

Glasur

200 - 250 g flormelis

1 - 2 citroner - saft

Evt lidt gul pastafarve

En springform på ca 25 cm i diameter



Dej

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk smør, sukker, marcipan godt sammen og pisk æggene i lidt ad gangen.

Pisk mælk, citronsaft- og skal i.

Bland mel, bagepulver, vaniljesukker og birkes sammen og vend det i æggemassen.

Kom bagepapir i bunden af springformen og smør siderne let med smør. Hæld dejen i formen.

Bag i 35 - 40 min til den er gennembagt.

Lad kagen køle helt af.

Rør flormelis, citronsaft og evt farve sammen til en tyk konsistens og fordel det ud over kagen.

