

Appelsinkage (Gustav)

Ovn: 175 grader

Tid: 50 minutter

Ingredienser:

- 3 æg
- 2 tsk bagepulver
- 5 dl blendet havregryn eller hvedemel
- 150 g smør
- 75 g mørk sukkerfri chokolade
- 1 appelsin eller 2 små
- 1,5 dl Sukrin Gold
- 1 spsk vaniljepulver



Glasur:

Sukrin melis

Vand eller lidt appelsin saft

Evt farve

Fremgangsmåde

- Riv skrællen af appelsinen.
- Tilføj smør og Sukrin Gold.
- Hæld de tørre ingredienser i.
- Tilføj et æg af gangen.
- Appelsin og appelsinsaft tilføjes i dejen.
- Hak chokoladen og rør den med i dejen.
- Hæld dejen op i en brødform.
- Bag kagen i ovnen.
- Når kagen er færdigbagt, hældes den ud på et fad og derefter smøres der glasur efter eget ønske ud over kagen.
- Kagen kan derefter toppes med lidt tørret appelsin.