

Annes marokkanske appelsinkage.

Ingredienser:

4 økologiske appelsiner

200 gram mandler

175 gram smør

3 store æg

3 dl. sukker

3 dl. hvedemel

2 tsk. Bagepulver

0,25 tsk. Salt

Kanel

Tilberedning:

Smut mandlerne og mal dem meget fint i kværn/blender.

Smelt smørret.

Riv fint skallen af to appelsiner.

Pres saften af alle tre appelsiner.

Pisk sukker og æg sammen.

Rør mel, bagepulver og salt sammen og vend det i blandingen.

Rør det smeltede smør i blandingen.

Rør 0,75 dl. appelsinsaft og de revne appelsinskaller i blandingen.

Smør en springform (24 cm.) og drys den med mel.

Hæld dejen i formen og bag ved 175 grader i 45 minutter i varmluftsovn.

Tag den bagte kage ud og dryp den med den resterende appelsinsaft.

Ved servering skæres overfladen i harlekinruder og kagen drysses med kanel.