Mor Monsen til påske



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 5 egg
♥ saft og skall av 1 appelsin
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel

Pynt:
♥ 75 g korinter (se tips)
♥ 30 g apsikat (se tips)
♥ 35 g mandelflak
♥ 30 g perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker luftig. Tilsett ett egg om gangen, rør godt mellom hvert egg. Rør i revet appelsinskall og presset appelsinsaft (bruk 1 dl appelsinsaft). Deigen kan skille seg litt når du gjør dette, men deigen blir bra igjen når du blander i hvetemelet.

Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Strø over korinter, apsikat, mandelflak og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min.

Avkjøl kaken og del den i passe store firkanter.

Tips

♥ Korinter er små rosiner som selges i matbutikkene ved juletider. Får du ikke tak i korinter på denne tiden av året, går det like fint å hakke eller klippe opp vanlige rosiner i mindre biter.

♥ Apsikat er syltet appelsinskall og gir deilig appelsinsmak på kaken. Får du imidlertid ikke tak i dette, går det fint an å bare sløyfe det.

♥ Du kan bruke hakkede mandler i stedet for mandelflak.

♥ "Mor Monsen" kan oppbevares i ca 1 uke innpakket i plast i romtemperatur eller i kjøleskapet. Kaken er også kjempefin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mor-monsen-til-paske