



# Påskekake med sitronglasur

om 10 - 12 kakestykker



Middels

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Kakebunn:

3 egg , romtempererte  
200 g sukker  
140 g smeltet smør  
150 g hvetemel  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver  
1 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje  
sitronskall av 1 sitron  
sitronsaft av 1/2 sitron

### Glasur:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting  
0,5 dl kaldt vann

### Dekor:

Dr. Oetker Strøssel Mix  
1 Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant  
Dr. Oetker Gul Konditorfarge  
Dr. Oetker Oransje Konditorfarge

## 1 Kakebunn:

Pisk de romtempererte eggene og sukkeret til en tykk og lys eggedosis. Rør inn smeltet smør (vanlig margarin/flytende margarin kan også brukes).

Riv sitronskallet på et fint rivjern og klem i saften av en halv sitron. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og rør forsiktig inn for hånd.

Stekes i en rund 22 cm kakeform midt i ovnen på 180 grader i 45 minutter - 1 time.

## 2 Glasur og dekor:

Rør sammen icingen med vann og ha den på den avkjølte kaken. Strø på Mix strøssel.

Farg den hvite fondanten med gul og oransje konditorfarge og lag søte små ender.

