



FeelgoodBakery

naturligt glutenfri

Feelgood Bakery's Citronmåne (2 små på 18 cm eller 1 stor på 24 cm)

Du skal bruge:

200 g blødt smør
200 g sukker
100 g revet marcipan
5 æg
1 stor øko citron
150 g Allround Mix
1 tsk bagepulver
1 tsk vaniljepulver
½ tsk flagesalt

Glasur

1 øko citron
200 g flormelis
Evt. revet citronskal eller spiselige blomster som dekoration

Sådan gør du:

Forvarm ovnen til 175 grader (varmluft).

Beklæd 1 eller 2 springforme med bagepapir.

Med køkkenmaskine eller håndmixer piskes smør og sukker luftigt, cirka 5 minutter.

Marcipanen tilsættes og der røres så det er godt blandet.

Riv citronen fint og tilsæt (kun det gule, ikke det bitre hvide). Pres citronen og tilsæt saften.

Æggene tilsættes ét ad gangen og der røres godt mellem hvert æg.

I en anden skål blandes Allround Mix med bagepulver, vanilje og salt. Melet sies over massen og foldes i til det netop er absorberet.

Bag kagen midt i ovnen i cirka 25 min (lille form) og 30 min (stor form) – lidt mere, hvis den store form bruges. Prøv med en kødnål eller tandstik efter kagen har bagt 25 minutter. Hvis den kommer ren op, er kagen færdig.

Lad den køle helt af, inden glasuren kommes på. Husk, jo mindre citronsaft i glasuren, des tykkere glasur.

Besøg vores website, www.feelgoodbakery.dk, og følg os på Facebook og Instagram (thefeelgoodbakery) og få gode tips og ideer til at bageuden hvede og gluten.

Alle opskrifter tilhører ophavsretligt Feelgood Bakery IVS med mindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, sælges, distribueres eller på anden måde gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.