

CITRONMÅNE

Den klassiske citronmåne smager bare bedre, når den er hjemmelavet. Kagen har et lækkert friskt hint af syrlige citroner, der går godt i spænd men den ellers søde kage.

•

Til

- 200 g smør (stuetemperatur)
- 250 g sukker
- 3 æg
- 225 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 2 tsk vaniljepulver
- 1 økologisk citron
- 1 dl mælk

Glasur

- 1 økologisk citron
- 200 g flormelis
- lidt vand (kogende)

Pisk smør og sukker sammen, og pisk så æggene i smørmassen - ét ad gangen. Sigt mel, bagepulver og vaniljepulver i, og vend det i dejen.

Vask citronen, og riv det yderste gule lag skal af med et juliennejern eller rivejern. Pres saften ud af citronen. Kom citronsaft, citronskal og mælk i dejen, og bland det hele godt sammen.

Kom dejen i en smurt springform (24 cm), og bag den i ca. 40-50 minutter ved 175 grader. Stik en spids kniv i kagen for at se om den er færdig – hvis kniven slipper kagen uden, at der sidder dej på kniven, så er kagen færdig.

Lad citronmånen køle af, og lav glasuren imens.

Vask citronen, og riv skallen. Stil den revne citronskal til side. Pres citronen, og bland flormelis og citronsaft i en skål. Hæld en lille smule kogende vand i, og rør rundt. Kom mere vand i, hvis flormelissen ikke bliver helt

opløst.

Kom glasuren på den afkølede kage, og drys med revet citronskal.

