


Klassisk sockerkaka med kanderat apelsinskal

Klassiskt recept, saftig hembakt sockerkaka som här fått ett tjockt täcke av kristyr och kanderat apelsinskal.

cirka 8 - 10 bitar

 Lyckas lätt

 up to 90 Min.



Ingredienser:

Kaka:

200 g mjukt smör
2,5 dl strösocker
3 st ägg
4 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,5 st apelsiner rivet skal och saft
0,5 dl mjölk

Dekoration:

Kristyr vit
cirka 2 - 3 msk Dr. Oetker Apelsinskal

OBS: Du behöver även smör och ströbröd till formen.

Sätt ugnen på 175 grader.

Smöra och bröa en sockerkaksform som rymmer ca 1 1/2 liter.

Rör smör och socker poröst, rör ner äggen, ett i taget och bland noga.

Blanda vetemjöl med bakpulver och vaniljsocker och tillsätt i smeten, lite i taget. Blanda noga till en slät smet. Tillsätt finrivet apelsinskal, pressad saft och mjölk, blanda.

Skeda ner smeten i den väl smorda och bröade formen. Grädda kakan långt ner i ugnen, ca 50-55 minuter tills kakan är genomgräddad.

Stjälp upp kakan på ett fat och låt den svalna med formen över sig.

Dekorera med kristyr och kanderat apelsinskal.