

# Kathi citronkaka bakmix

kakamix för en citronkaka

Förpackningen innehåller:

375 g av den kakmix, 110 g citron glasyr

Tillräckligt för en kakform (25 cm) eller ring kaka (Ø 23 cm).

De ger bara läggas:

3 ägg, 170 g smör eller margarin, en del vatten.

## Beredning:

Det är denna enkla:

Värm ugnen.

ge kakmix, 3 ägg, 170 g mjukt smör eller margarin och två matskedar vatten eller mjölk i en skål med en elvisp (visp) rör om en kort stund och sedan vid den högsta växlingshastigheten tills krämig ca 3-4 minuter.

Häll blandningen i en smord och mjölad kakform (25 cm) eller ringkaka (23 cm diameter), degen slät och bakar.

Baka: Övre/under värme 180 ° c eller omgivande luft 160 ° c

Skära kakan efter ca 15 minuter bakning tid med en kniv på längden i mitten ca 1 cm djup, låt baka i ytterligare 35-40 minuter.

Låt svalna under några minuter nybakade kaka släppa från formen och faller på en kylande rack.

## Beredning glasyr:

Töm innehållet i påsen glasyr i en liten skål, rör om med en sked så småningom bara tillräckligt med vatten till en tjockare gjutgoods produceras. Sprida den kylda kakan med glasyr.