

Mandel-appelsinkage med birkes

Kagen til weekenden eller påsken?

En kage der smager lige så skønt som den er, næsten latterlig overkommelig at lave, - endda af råvarer de fleste burde have på hylderne.

Kage:

80g gammelt hvedebrød, revet i små stykker
150g mandler eller mandelmel
300g lyst rørsukker
1,5 dl. olie (peanut eller solsikkeolie)
6 æg
Skal af 1 citron og 3 appelsiner (evt blodappelsiner)
2 tsk bagepulver
3 spsk blå birkes

Sirup:

Saften fra de 4 citrusfrugter
135g rørsukker
5 nelliker
2 kanelstænger
1 chili
1 laurbærblad

Fremgangsmåde

Kage:

Kom brød og mandler i en kraftig blender eller food-processor og blend til helt fin konsistens, tilsæt sukker og citrusskal, blend igen.

Imens blenderen kører tilsættes olien, derefter blendes æg og bagepulver i til det har en glat konsistens.

Kom dejen i en skål og vend birkes i.

Kom dejen i en smurt springform (ca 26cm) med bagepapir i bunden og bag ved 170grader i 50-60min, til kagen er fast.

Tag kagen ud og lad den køle af til ca 30 grader.

Når kagen er kølet af i formen, prikkes en hulens masse huller med en tandstik, og kom siruppen over lidt ad gangen, indtil kagen har absorberet det meste.

Sirup:

Put alle ingredienser i en kasserolle og lad blandingen koge/simre i 20 min.

Serivering:

Lad kagen hvile et par timer og server med en fed yoghurt rørt med lidt af siruppen, eller med flødeskum eller vanillieis. OBS! Den holder sig fremragende saftig i flere dage (ikke på køl).

