Appelsinkage **(af Ellen Jørgensen, Havnbjerg)**

Ingredienser:

125 g smør (evt. halv margarine halv smør)

175 g sukker

3 æg

2 appelsiner - Saft og reven skal

½ citron – saft og reven skal

1-2 ts bagepulver

150 g hvedemel

Pynt:

Sigtet flormelis, 2 spsk. Appelsinsaft, gul frugtfarve reven apelsinskal

Fremgangsmåde:

Sukker og smør røres hvidt. Æggene tilsættes 1 ad gangen. Derefter halvdelen af mel og halvdelen af saft. Put resten af mel i og "fold" dejen rundt med dejskraber.

Puttes i smørsmurt og melet springform

Bages v ca. 180-200 gr. i alm. ovn i 20-30 min.