

Lussekaka med saffran och apelsin!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Lussekaka med saffran och apelsin

35 st, ca

Ingredienser:

Kakan

1 g saffran
2 msk rom
1 tsk socker
3 st ägg
2,5 dl socker
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
100 g smör
1st apelsin, stor, saften, skalet

Glasyr

0,5 st apelsin, stor, saften
2 msk florsocker
2 msk mandelspån
florsockeratt pudra över

Tillbehör

pepparkaksformar

Gör så här:

Kakan

Sätt ugnen på 180°C. Blanda saffran och rom i en skål med 1 tesked socker. Låt stå och dra i 30 minuter. Vispa socker och ägg i en stor skål tills de blir fluffigt. Lägg i blandningen med saffran och rör om. Smält smöret och häll i smeten. Pressa apelsinen och riv skalet. Tillsätt i smeten. Blanda mjölet och bakpulvret i en skål. Tillsätt till smeten. Häll smeten i en smord form eller med bakplåtspapper i. Grädda i ugnen i ca 25 minuter. Känn med en sticka när kakan är klar. Stickan ska vara torr.

Glasyr

Blanda apelsinsaften med florsockret. Häll över kakan och toppa med mandel. Skär sedan kakan i olika former med hjälp av t.ex. pepparkaksformar. Pudra florsocker över. Servera.