

Citronkladdkaka

8 port

Ingredienser:

2 st citroner, skalet och saften
200 g smör
3 st ägg
4,5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
3 dl vetemjöl

Garnering

1 st citron
0,5 dl vatten
1 dl strösocker
vaniljsocker
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Rör ihop ägg och socker. Tvätta citronerna och riv skalet fint. Pressa ut saften och tillsätt skal och saft till äggblandningen. Rör ihop mjöl och vaniljsocker och vänd ner i smeten. Rör sist ner det smälta smöret. Häll smeten i en form med löstagbar kant. Grädda i ugnen ca 25-30 minuter.

Garnering

Skölj och skär citronen i tunna skivor (med skalet på). Koka dem i vatten och socker några minuter. Ta upp och låt svalna. Dekorera kakan med skivorna och citronmeliss. Pudra lite vaniljsocker över.



Citronkladdkaka

8 port

Ingredienser:

2 st citroner, skalet och saften
200 g smör
3 st ägg
4,5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
3 dl vetemjöl

Garnering

1 st citron
0,5 dl vatten
1 dl strösocker
vaniljsocker
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Rör ihop ägg och socker. Tvätta citronerna och riv skalet fint. Pressa ut saften och tillsätt skal och saft till äggblandningen. Rör ihop mjöl och vaniljsocker och vänd ner i smeten. Rör sist ner det smälta smöret. Häll smeten i en form med löstagbar kant. Grädda i ugnen ca 25-30 minuter.

Garnering

Skölj och skär citronen i tunna skivor (med skalet på). Koka dem i vatten och socker några minuter. Ta upp och låt svalna. Dekorera kakan med skivorna och citronmeliss. Pudra lite vaniljsocker över.



Citronkladdkaka

8 port

Ingredienser:

2 st citroner, skalet och saften
200 g smör
3 st ägg
4,5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
3 dl vetemjöl

Garnering

1 st citron
0,5 dl vatten
1 dl strösocker
vaniljsocker
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Rör ihop ägg och socker. Tvätta citronerna och riv skalet fint. Pressa ut saften och tillsätt skal och saft till äggblandningen. Rör ihop mjöl och vaniljsocker och vänd ner i smeten. Rör sist ner det smälta smöret. Häll smeten i en form med löstagbar kant. Grädda i ugnen ca 25-30 minuter.

Garnering

Skölj och skär citronen i tunna skivor (med skalet på). Koka dem i vatten och socker några minuter. Ta upp och låt svalna. Dekorera kakan med skivorna och citronmeliss. Pudra lite vaniljsocker över.



Citronkladdkaka

8 port

Ingredienser:

2 st citroner, skalet och saften
200 g smör
3 st ägg
4,5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
3 dl vetemjöl

Garnering

1 st citron
0,5 dl vatten
1 dl strösocker
vaniljsocker
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Rör ihop ägg och socker. Tvätta citronerna och riv skalet fint. Pressa ut saften och tillsätt skal och saft till äggblandningen. Rör ihop mjöl och vaniljsocker och vänd ner i smeten. Rör sist ner det smälta smöret. Häll smeten i en form med löstagbar kant. Grädda i ugnen ca 25-30 minuter.

Garnering

Skölj och skär citronen i tunna skivor (med skalet på). Koka dem i vatten och socker några minuter. Ta upp och låt svalna. Dekorera kakan med skivorna och citronmeliss. Pudra lite vaniljsocker över.

