



Citron- och vallmokaka

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Citron och vallmofrö är en underbar kombination, här i en klassisk sockerkaka med glasyr.



INGREDIENSER

3 dl socker
125 g smör, rumstemperatur
0,5 tsk äkta vaniljpulver
2 msk finrivet citronskal
3 st ägg
1,5 tsk bakpulver
3,5 dl vetemjöl
1 dl gräddfil
3 msk färskpressad citronjuice
0,5 dl blå vallmofrön
smör och ströbröd till formen

Glasyr

2 dl florsocker
2-3 msk färskpressad citronjuice

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°C. Smörj och bröa en rund bakform.
- 2** Vispa smör, socker, vaniljpulver och citronskal fluffigt med elvisp. Rör ned äggen, ett i taget. Blanda mjöl med bakpulver i en separat skål och sikta ned i smör- och äggblandningen. Rör sist i gräddfil, citronjuice och vallmofrön.
- 3** Häll smeten i den smorda formen och grädda i nedre delen av ugnen 30-40 min. Låt svalna.
- 4** Glasyr: Blanda florsockret med citronjuicen, späd till önskad konsistens. Häll glasyren över kakan. Den blir allra godast om den får vila i kylan ett par timmar.