BAKA

Citron- och vallmokaka

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

60

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 ien 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 delan 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 kylen ett par timmar.