



# CITRONKAGER MED KNÆK CANCER BLOMST

## Ingredienser

150 g blødt smør  
150 g sukker  
4 æg  
100 g marcipan  
125 g hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
1½ økologisk citron, skallen heraf

### Glasur:

150 g flormelis  
200 g flødeost  
1 økologisk citron, saft og skal

### Pynt:

Solbær- eller hindbærestøv (til det røde blad)  
Birkes eller kakaopulver (til de sorte blade)

## Sådan gør du

Tænd ovnen på 200 grader. Rør smør og sukker rigtig godt sammen. Tilsæt æggene ét ad gangen, og rør godt mellem hvert æg. Riv marcipanen og vend den i dejen. Tilsæt hvedemel og bagepulver, og rør dejen godt sammen. Vend til sidst citronskal i, og fordel dejen i muffinforme eller en springform med en diameter på 22 cm, beklædt med bagepapir.

Bag kagen i springformen i 30-35 minutter, og muffins i mindre tid. Tjek med en lille gaffel om kagerne er færdige. Køl kagen/kagerne helt af på en rist.

## Frosting

Pisk flødeost og flormelis sammen. Rør herefter citronskal og saften i. Fordel frosting på den afkølede kage, så overfladen er flad.

## Pynt

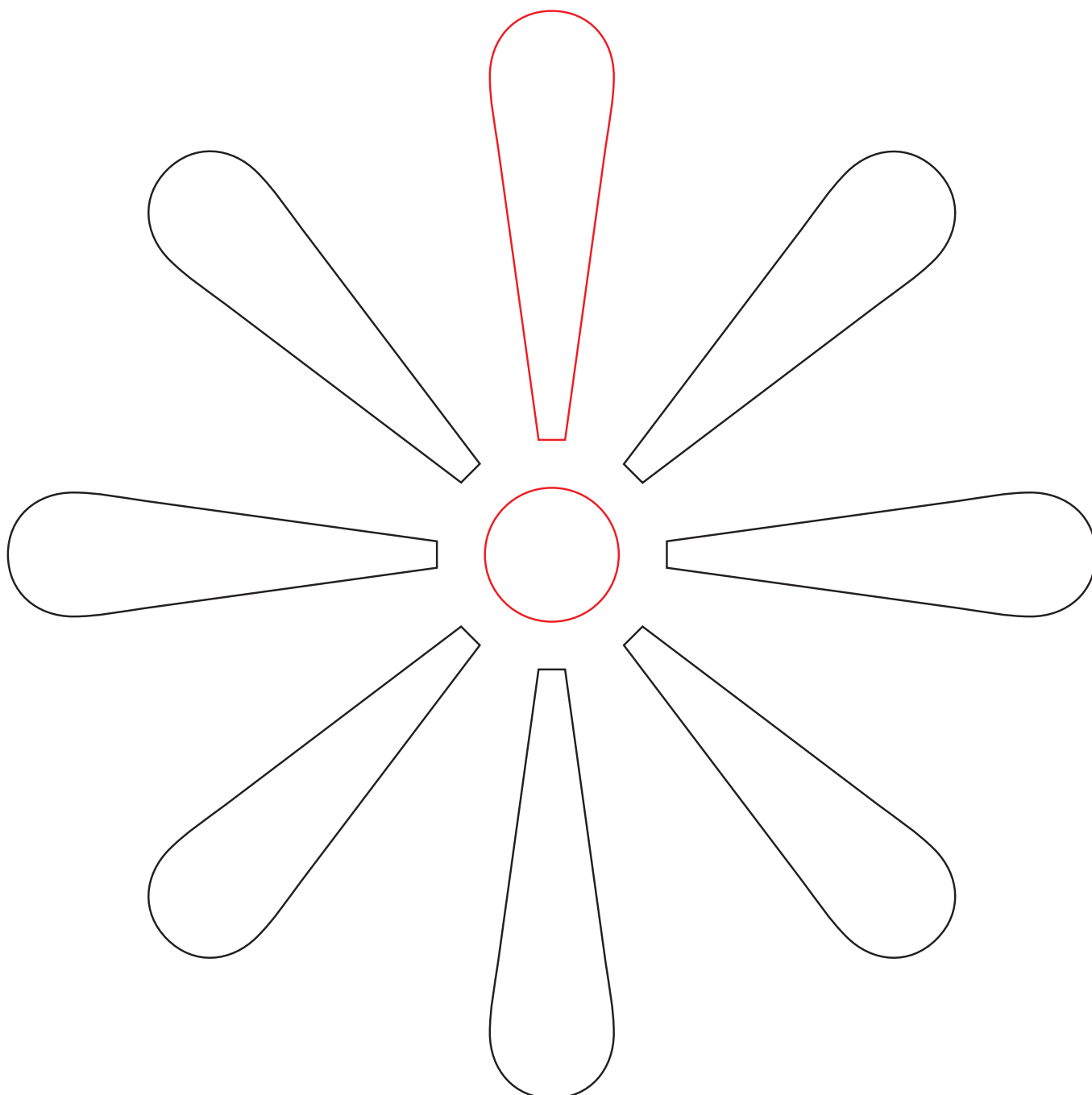
Print Knæk Cancer blomst-skabelonen ud til den størrelse, der passer til din kage. Vi anbefaler, at du bruger en hobbykniv til at skære bladene og midten ud. Der er to størrelser af skabelonen, så blomsten kan passe til størrelsen på din kage/kager.

Grundopskriften er af Ditte Ingemann. Venligst udlånt fra bogen 'Kost og kræft - spis dig stærk i behandlingsforløbet' af Ditte Ingemann, udgivet af forlaget Strandberg Publishing 2021

## Skabelon til springform

Den store blomsterskabelon passer til en springform på 20 cm. eller derover. Vi anbefaler, at du bruger en hobbykniv til at skære bladene og midten ud.

Rigtig god fornøjelse.



## Skabelon til mindre kager/muffins

Denne skabelon kan bruges til mindre kager, såsom muffins. Det kan anbefales, at man i en af skabelonerne klipper midten og det røde blad ud, hvorefter man drysser solbær/hindbær støv.

På en anden af blomster-skabelonerne klippes de sorte blade ud, det lægges henover blomsten og der drysses med birkes, kakaopulver eller andet.

Rigtig god fornøjelse.

