

## Anna Lise's kage

(bedstemor)

250 g mel

250 g sukker (minus ¼ dl sukker)

4 store æg

250 g smør

2 tsk bagepulver (blandes i melet)

1 appelsin

1 citron

Smør og sukker røres godt. Et æg røres i af gangen.

Resten af ingredienserne blandes i.

Bages ca. 1 time ved 170 grader.

¼ dl sukker varmes op lige til kogepunktet sammen med saften fra 1 appelsin og 1 citron samt skallen af enten appelsinen eller citronen.

Når kagen er kold prikkes der huller med en gaffel og saften hældes over.