

Engelsk plumkage

250 g smør

375 g melis

2 spsk fløde

5 store æg

375 g mel

Efter behag: rosiner, cocktailbær (skæres i grove stykker) og sukat, rystes i mel inden de kommes i dejen.

citronskal af en citron samt lidt saft

½ tsk vanilje

½ tsk kardemomme

smør og sukker røres rigtig godt. En æggeblomme røres i af gangen. Resten af ingredienserne kommes i. Hviderne piskes stive og vendes i massen til sidst.

Bages ved 170 grader i ca. 1 time