

ca ~~36~~ muffins (ca. 15-20 min. bageid) 24 ♥

Appelsin chokolade kage to springforme

(én stor springform)

600 300 g. Mågarine el. smør
1000 500 g. sukker
8 4 æg
700 350 g mel
150 75 g kakao
4 2 tsk. Bagepulver
4 2 tsk. Vanilie sukker
3 1½ dl mælk
2 1 dl kogende vand
2 reven saft og skal fra en appelsin

↑
Ø25-26

eller brødepandan:

bageid 30 min. på næst nedste ribbe.

- 1) Magarinen røres hvidt med sukkeret, æggene tilsættes ét ad gangen
- 2) Mel, vaniliesukker, bagepulver, kakao sigtes og røres skiftevis i med mælken
- 3) Saft og skal tilsættes
- 4) Det kogende vand tilsættes til sidst
- 5) Dejen fyldes i to smurte springforme der er drysset med rasp
- 6) Drys lidt perlesukker over
- 7) Bages ved 175* (svag varme) i ca. en time

* = celcius

1 ½ portion



450 g smør
750 g sukker
6 æg
525 g mel

112,5g kakao

3 tsk bagepulver

3 tsk vanillesukker

2 ¼ dl. mælk

1½ dl kogende vand

1½ appelsin

1/2 portion

150 g smør

250 g Sukker

2 æg

175 g mel

37 g kakao

1 tsk. bagepulver

1 tsk vanillesukker

¾ dl mælk

1/2 dl kogende vand

Reven skal og saft fra 1 Appelsin