

Mumsekage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

250 g mel
125 g smør
300 g brun farin
1 æg
2,5 dl creme fraiche 18%
1 tsk. kanel
1 tsk. natron
revet skal af 1 appelsin

Pynt: 50 g hasselnøddeflager

Beskrivelse

Smuldr mel, smør og farin sammen. Læg godt 1/3-del af blandingen i en smurt springform (ca. 22 cm). Rør resten af smuldredejen i skålen med æg og creme fraiche. Tilsæt kanel, natron og appelsinskal. Hæld blandingen over smuldredejen og drys hasselnøddeflager over. Bag kagen ved 180 grader i ca. 50 minutter.