

Citronkage med birkes

Ingredienser:

- 6 æg → ~~80g~~ 900g
- 300 g sukker → ~~400g~~ 450g
- 3 citroner → ~~4,5~~ 4,5
- 250 g smør → ~~205g~~ 375g 375g
- 1 dl birkes → 7,5 dl
- 350 g mel → ~~4~~ 525g
- 1 spsk bagepulver → 1,5 spske
- 1 dl mælk → 7,5 dl
- 2 dl sukker → 3 dl

Pisk æggene til skum med sukkeret.

Smelt smørret

Riv skallen af de 3 citroner

Bland citronskal og saft af 1 citron i æggemassen, så birkes, mælken og smørret og når det er vendt forsigtigt, men grundigt rundt, en blanding af mel og bagepulver.

Kom dejen i en stor smurt springform eller ildfast fad, så det er ca. halv fuld.

Bag ved 165 °C i ca. 45 min.

Imens koges saften af 2 citroner med 2 dl sukker til en ikke for tyk sirup (ca. 3 min). Køl siruppen af og hæld den over kagen, når den kommer ud af ovnen.

(Holder sig fint 4 – 5 dage i køkkenet)