

## LINDEGAARDENS SOMMER-KAGEN

### OPSKRIFT

3 små økologiske appelsiner + 1 citron  
(i alt ca 350 g, når de er kogt)  
300 g mandler blendet til 2 kopper á ¼ L  
1 kop rørsukker (i/4 L)  
6 æg  
2 tsk bagepulver  
1 tsk salt



1. Kog appelsinerne og citronen i en gryde med vand i 3 time, og hæld vandet fra og lad frugterne køle af. Kan gøres flere dage i forvejen, og opbevares i køleskab, indtil de skal bruges.
2. Tænd for ovnen på 180 grader (varmluft 170)
3. Blend mandler til mandelmel
4. Blend æg med sukker til det er lyst.
5. Tag sten ud af citrusfrugterne og kom dem i blenderen til sukker og æg: Blend
6. Bland bagepulver og salt i mandelmelet og blend sammen med æggemassen
7. Olier bagepapir og læg det i en springform
8. Hæld dejen heri
9. Bages i ovnen 1 time ved 180 grader

Lad kagen afkøle i formen.

Smager bedst dagen efter og holder sig frisk i ca 1 uge.

### HISTORIEN OM LINDEGAARDS KAGEN

Det er de frivillige på Kulturstedet Lindegaarden, som har finpudset opskriften på denne sommerkage, som de bager, når der er arrangementer i perioden efter forårsjævnøgn. Den er godt bud efter kagen, når den serveres, og overskuddet fra salg af kagen går til Lindegaarden. Ved efterårsjævnøgn i september skiftes der om til Vinterkagen, som er en rødbedekage.

God fornøjelse

Kulturstedet Lindegaardens Venner  
Kongens Lyngby marts 2019

**Find også opskriften på**  
**[www.kulturstedetlindegaarden.dk](http://www.kulturstedetlindegaarden.dk)**

