

Vegansk citronmåne



Dejlig citronmåne fra annifogtmann.food.blog

Det er en rigtig god hverdagskage, der smager rigtig godt og som har en god konsistens. Jeg kunne godt tænke mig, at den smagte lidt mere af citron, så jeg har skrevet lidt mere på i min opskrift. Jeg vil også komme lidt citronsaft i glasuren næste gang, det synes jeg passer godt til. Kagen kan holde sig overdækket på bordet i flere dage.

6 - 8 personer

Dej

2,5 dl plantemælk

0,5 dl olie

150 g sukker

2 tsk vaniljesukker

175 g mel

2 tsk bagepulver

1 tsk natron

2 - 3 citroner - saft og skal

Glasur

150 g glasur

1 - 2 citroner - saften

Evt lidt varmt vand

Frysetørrede hindbær

Dej

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Pisk mælk, olie, sukker og vanilje godt sammen til sukkeret er opløst.

Bland mel, bagepulver og natron sammen i en skål og rør det i mælkeblandingen. Tilsæt citronskal- og saft og kom dejen i en springform på ca 20 cm.

Bag i ca 35 min.

Lad kagen køle lidt af inden du tager den ud af formen. Lad den køle helt af inden den pyntes.

Glasur

Rør flormelis med citronsaft til du har en god tyk glasur. Smag dig frem til hvor syrlig, du vil have din glasur. Måske skal du erstatte lidt af citronsaften med vand.

Fordel glassuren over den kolde kage og smør den pænt ud til kanten. Drys med frysetørrede hindbær.

