

**Apelsinkaka med rosmarin**

150 gr smör

4 ägg

2,5 dl socker

3,5 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver


1 rivet skal av en apelsin

0,5 dl pressad apelsinsaft

1,5 msk rosmarin färsk hackad eller torkad

Så här gör du

Smält smör och låt det svalna. Blanda mjöl, bakpulver, rosmarin och apelsinskal. Rör ner mjölblandningen i äggsmeten omväxlande med det smälta fettet och apelsinsaften. När allt är väl blandat häll det i en smord och bröad ca 2 liters form. Grädda i 175° ugnsvärme i nedre delen av ugnen i ca en timme eller tills kakan känns torr.

 [Skriv ut recept!](#)

 STÅNG