

# Apelsinsockerkaka



Sockerkaka med smak av apelsin, hur gott låter inte det? Jag har under några veckor funderat på att jag skulle ta och prova att baka denna version av vår älskade sockerkaka. Receptet kommer från [Fredriks fika](#), där finns en receptsamling som jag har tagit stor inspiration från.

4 ägg

3 dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

Skal från en apelsin (bara det yttre, inte det inre beska vita skalet)

75 gram smör

1 dl apelsinjuice (jag använde apelsinjuice med fruktkött så jag adderade ¼ dl)

4 dl mjöl

2 tsk bakpulver

Glasyr

2 dl florsocker

1 - 2 msk apelsinjuice (även här fick jag lägga till då jag använde apelsinjuice med fruktkött, jag tog 2 ½ msk för att få till rätt rinnande konsistens)

Ev. karamellfärg (jag fick bra färg med juicen så jag struntade i färgen)

Sätt ugnen på 175°, smöra och bröa en sockerkaksform och smält smöret. Vispa ägg, strösocker, vaniljsocker och apelsinskal, ska vispas länge så det blir riktigt luftigt och lätt. Blanda mjölet och bakpulvret i en bunke och häll apelsinjuicen i smöret. Häll i allt i äggblandningen och vispa till en jämn smet.

Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i 30 - 40 minuter, kolla med provsticka om den är klar. Låt kakan stå cirka 10 minuter innan du stälper upp den på ett fat.

Rör ihop ingredienserna till glasyren och ringla över kakan, jag lät inte kakan kallna tillräckligt så glasyren flöt ut lite för mycket.