



Grønkålsmazarinkage

6-8 personer

Ingredienser

250 g økologisk grønkål fra Sønderjyds Kål
150 g smør, stuetemperatur
150 g rørsukker
2 æg
100 g marcipan
1 økologisk appelsin
1 tsk bagepulver
125 g hvedemel
Evt. nødder, krokant, bær eller flødeskum

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 170°. Tø grønkålen op.
Rør smør og sukker sammen, til det smuldrer.
Tilsæt æggene og pisk til en klumpet dej.
Riv marcipan og appelsinskal i dejen og vend det sammen. Rør bagepulver og mel sammen og sigt det i dejen under omrøring.
Tilsæt grønkål og rør sammen til en ensartet dej.
Kom dejen i en smurt springform (Ø18 cm) og bag kagen i ovnen i ca. 40-50 minutter, til den er fast i midten. Lad kagen afkøle i formen.

Serveringsforslag

Drys med hakkede nødder/krokant eller servér med friske bær og flødeskum.

Tip

Hvis smørret er koldt, så riv det ned i skålen. Så bliver det hurtigt blødt og nemt at piske.

Tip

I stedet for smør kan anvendes oliemargarine.

