

Hovedet under armen kage

Denne kage har fået dette charmerende tilnavn, fordi den er så nem, at man kan bage den med hovedet under armen, og den vil blive vellykket alligevel.

6-8 personer:

100 g plantemargarine

140 g (1 1/2 dl med top) sukker

2 æg

100 g (1 1/2 dl) hvedemel

1 tsk bagepulver

400 g frugt (f.eks blommer, rabarber eller æbler)

3 spsk sukker

1 spsk kartoffelmel

evt 100 g marcipan og lidt æggehvide

1. Rør margarine og sukker blødt.
 2. Tilsæt æggene et ad gangen.
 3. Vend mel og bagepulver i.
 4. Kom dejen i en smurt springform/tærteform.
 5. Rens frugten og skær den i mindre stykker og bland den med sukker og kartoffelmel.
 6. Fordel frugten over kagen.
 7. Pynt evt med marcipan rørt med æggehvide.
- Bag kagen midt i ovnen ved 175° i 45-60 min.

Ernæring: 1100 kJ/pers: 5% protein; 40% fedt; 45% sukker.