

Gammel Estrup

Få oplevelsen af Gammel Estrups levende køkken hjemme hos dig selv. Prøv disse kager

Citronkage

Citronkage er helt speciel for Gammel Estrup – i parken ligger Orangerierne, datidens drivhuse. Orangerierne gjorde at citroner kunne dyrkes på Gammel Estrup og dermed kunne man bage citronkage:

Du skal bruge følgende:

500 g blødt smør

500 g sukker

Smør og sukker piskes godt

8 æg

Piskes i et ad gangen

500 g mel

4 tsk pagepulver vendes i

2 citroner

Rives og kommes i sammen med saften

Det hele hældes i en bradepande og bages i ovnen til en gaffel slipper – det er svært at sige præcist hvor varm ovnen skal være, da en brændeovn ikke har termostat, men et godt bud er 200 grader.

Til sidst drysses kagen med flormelis.

Bondekager

Bondekager er småkager:

1 tsk natron og 1 spsk vand røres sammen

5 ½ dl mel

2 dl sukker

1 dl sirup

50 g hakkede mandler

200 g blødt smør

Alt røres sammen

Rulles til en lang pølse og skæres i ca ½ cm tykkelse

Bages ved ca 200 grader i 6-7 min. Som ved citronkagen er det svært at sige præcist, da en brændeovn er noget anderledes, så hold godt øje – og nyd duften og smagen fra G1 Estrups køkken

