

## Berits Citronkage

125 g smør  
150 g sukker  
3 æg  
Fintrevet skal af 1 - 2 citroner  
175 g mel  
1 1/2 tsk bagepulver  
Pynt  
Saft af 1 - 2 citroner  
125 g flormelis  
Tynde citronfileter



Rør smør og sukker lyst og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen.  
Kom den fintrevne citronskal i.

Sigt mel og bagepulver sammen og rør det i dejen. Kom den i en smurt melstrøet springform på 20 cm og bag kagen i en forvarmet ovn på 180 grader i ca 40 minutter. Afkøl kagen og overtræk den med glasur rørt af flormelis og kogende citronsaft. Dekorér med tynde citronfileter