


# Appelsiinimaustekakku

Mausteinen appelsiinikakku maistuu kahvin tai glögin seurana. Koristele kakku kauniiksi piparkakuilla.

noin 12 - 16 annosta

 Vaikeustaso 1

 up to 75 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

200 g pehmeää voita  
2,5 dl sokeria  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
4 kpl kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 tl inkivääriä  
1 tl kanelia  
0,5 tl neilikkaa  
0,25 tl maustepippuria  
1 ps Dr. Oetker Korintteja  
1 rs Dr. Oetker Appelsiinin Kuoripaloja  
1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta  
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark

### Koristelu:

1 ps Dr. Oetker Mantelilastuja  
tomusokeria  
noin 10 kpl piparkakkutalon päätypaloja  
Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta

## 1 Esivalmistelut:

Kuumenna uuni 160° C tasalämmölle. Vuoraa irtopohjakakkuvuoan pohja leivinpaperilla ja voitele reunat.

## 2 Appelsiinikakku:

Vatkaa pehmeä voi, sokeri ja vaniljasokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen samalla voimakkaasti vatkatun. Vatkaa jokaisen munan jälkeen noin 1-2 minuuttia, jotta taikinasta tulee kuohkea. Sekoita vehnä jauhot, leivinjauhe ja mausteet keskenään ja lisää muutamassa osassa taikinaan. Kääntelee joukkoon korintit, appelsiininkuoripalat, mantelirouhe ja suklaarakeet. Kaada taikina kakkuvuokaan. Ripottele päälle mantelilastut. **Paista uunin alatasolla 50-60 minuuttia.**

③ Koristelu:

Anna kakun jäähtyä noin 10 minuuttia ennen kuin otat sen pois vuoasta. Anna sitten jäähtyä kokonaan leivontaritillä. Koristele tomusokerilla. Voit halutessasi koristella kakun reunat piparkakkutalon pääty paloilla. Koristele piparit sokerikuorrutella ja anna kuorrutteen kovettua. Asettele kakku tarjoilulautaselle ja liimaa piparipalat yhteen pursottamalla sokerikuorrutetta palojen reunoihin.

