

# God gammeldags formkage med fyld

En rigtig god, gammeldags formkage med fyld hører også til blandt sommerens bedste bagværk. Kagen kan yderligere tilsættes hakkede cocktailbær.

## Formkage

200 g smør eller margarine

200 g sukker (ca. 2½ dl)  
revet skal af 1 citron

2 æg

250 g mel (ca. 4 dl)

½ tsk bagepulver

¾ dl fløde

Fyld:

50 g rosiner

50 g korender

40 g hakket sukat

40 g hakket pomeransskal

Rør fedtstof og sukker godt sammen. Tilsæt reven citronskal. Rør æggene i et ad gangen. Bland fyldet med 3-4 spsk af

melet, så falder det ikke til bunds. Bland resten af melet med bagepulver og rør det i skiftevis med fløden. Bland fyldet i. Kom dejen i en smurt form (1½ l), og bag kagen ca. 1¼ time ved 175°.

## Tips

Både frugttroula og formkagen med fyld og bra...  
ne på...  
fryses

Formkagen er en klassiker, som man aldrig bliver træt af. I stedet for at bage den med fyld, kan man bage den sammen med en god smørcreme.

