



# Julekage

## med rom-glasur

160 g hasselnødder  
75 g syltet appelsinskal  
½ dl brun rom  
4 æg  
250 g muscovadosukker  
250 g smør  
200 g mel  
2 tsk. vanilje  
1 tsk. stødt ingefær  
½ tsk. revet muskatnød  
½ dl appelsinsaft

**Glasur:**  
200 g flormelis  
3 spsk. rom  
1 spsk. kandiseret appelsinskal

Hak nødderne groft og bland dem med appelsin. Kom blandingen i et glas med tæt-sluttende låg, hæld rom over og lad det stå koldt i et døgn. Pisk æg og sukker sammen, smelt smørret og rør det i sammen med nødde-appelsinblanding. Bland mel og krydderier og rør det i dejen. Kom dejen i en smurt randform, stæk med 2 spsk. vand og bag kagen på nederste rille i ovnen ved 150° i 1 time. Hæld appelsinsaften over kagen og pak den ind i folie og et fugtigt viskestykke og lad den stå i 1 døgn, inden den pyntes. Rør flormelis med rom til en glat glasur, fordel den over kagen og pynt med syltet appelsinskal.

### Kandiseret appelsinskal

3 appelsiner  
2 dl vand  
160 g sukker  
3 spsk. sukker

Skær den orange skal af appelsinerne med en kartoffelskræller og skær den i strimler. Kog strimlerne i 3 dl vand i 5 min. og hæld vandet fra. Kog vand og sukker op under omrøring, til sukkeret er opløst, tilsæt appelsinskallerne og lad det småsimre, til skallen bliver gennemsigtig, ca. 20-30 min. Fisk skallerene op af lagen og lad dem dryppe af. Vend skallerne i sukker, spred dem ud på et stykke bagepapir og lad dem tørre i ovnen ved 60° varmluft i 40 min.