

Traditionel *Julekage*

(Ca. 20 pers.)
300 g rosiner
300 g korender
1 dl cognac
200 g smør
200 g sukker
4 æg
1 usprøjtet appelsin
350 g mel
1 spsk. stødt kanel
75 g syltet ingefær
75 g syltet
appelsinskal

75 g hasselnødder
75 g mandler
75 g hakket mørk
chokolade
1½ dl syltede
kirsebær
1 dl af kirsebærlagen

Pynt:
150 g smuttede
mandler

Lad rosiner og korender trække med spiritus natten over. Pisk smør og sukker let og luftigt, tilsæt æggene et ad gangen og riv og pres appelsinen. Rør mel og appelsinskal og -saft i kagen. Skiftevis med melet tilsættes fyldet og de udblødte rosiner og korender. Kom kagen i en smurt, evt. firkantet form. Læg smuttede mandler øverst som pynt. Bag kagen 3-4 timer ved 130°. Læg alufolie over efter 2 timer. Lad kagen afkøle, inden den tages ud af formen. Kan spises med det samme, men kan også stænkes med mere cognac i løbet af et par uger, dog ikke mere end at kagen kan absorbere væden.

