

Blommekage

600 g blommer
3 æg
250 g sukker
75 g smør
2 dl yoghurt
250 g mel
2 tsk bagepulver
1 tsk. kanel blandet med 2 tsk. sukker

Skyl og halvér blommerne og tag stenene ud.

Pisk æg og sukker luftigt og skummende.

Smelt smørret og hæld derefter yoghurt i, så det bliver afkølet.

Sigt mel og bagepulver og rør det i æggemassen skiftevis med yoghurt/smør.

Hæld dejen i en smurt form (ca. 25 cm 30 cm), læg blommerne ovenpå dejen og drys med kanel/sukker.

Topping:

100 g mel
100 g sukker
100 g smør
2 tsk. kanel

Bland mel, sukker, kanel sammen og smuldr smørret heri
Dejen fordeles over blommerne.

Kagen bages ved 200 grader i ca. 45 minutter.

Blommekagen kan serveres med flødeskum, creme fraiche eller vaniljeis.