

Appelsinkage	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Dej: 100 g margarine / smør 3 æg 175 g melis 1 ts reven appelsinskal 250 g hvedemel 1 ts bagepulver</p> <p>Glasur: 150 g flormelis 5 ss appelsinsaft</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 2. Tænd ovnen på 175° (varmluft 150°) 3. Smør kageformen med lidt (andet) margarine 4. Smelt margarinen (100 g) i en lille gryde og stil den herefter til afkøling 5. Pisk æg og melis godt sammen med håndmikseren i røreskålen 6. Riv den ene appelsin på den fine side af rivejernet 7. Pres begge appelsiner, der skal være ca. 1½ dl saft 8. Rør appelsinskal, -saft, mel, bagepulver og margarine i dejen 9. Fyld nu dejen i formen, sæt den på en plade midt i ovnen, og bag den i ca. 45 min. 10. Lav glasuren i en lille skål 11. Smør glasuren på kagen når den er sat på en bagerist til afkøling
<p>Redskaber</p> <p>Kageform Lille gryde Håndmikser med piskeris Røreskål Rivejern Måleskeer</p> <p>Lille skål Ske (til at røre glasuren med)</p>	

Gulerod-Squash kage	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>250 g margarine 300 g sukker 4 æg 2½ dl mælk 450 g mel 4 tsk. bagepulver 2 tsk. vanille 1½ dl revet gulerod 1½ dl revet squash 1 dl valnødder 1 dl hakket chokolade</p>	<ol style="list-style-type: none"> 12. Læs først opskriften igennem 13. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 14. Tænd ovnen på 180° (varmluft 155°) 15. Margarine og sukker piskes sammen til en cremet konsistens. 16. Tilsæt æg og mælk, pisk det godt sammen. 17. Tilsæt mel, bagepulver og vanille og rør det hele sammen. 18. Til sidst tilsættes gulerod, squash, valnødder og chokolade. 19. Hældes i en smurt kageform og sættes midt i ovnen og bages ca. 1 time.
<p>Redskaber</p>	