

# Appelsinkake

Ei saftig og sommarleg kake som eventuelt kan pyntast med appelsinskiver marinerte i litt kvit balsamicoeddik, ferske aprikosar, eller berre serverast slik ho er.

3 egg  
½ - 1 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
1 appelsin  
1 boks mager kesam vanilje  
2 dl kveitemjøl sikta  
1 ts bakepulver  
Litt tørka aprikosar

Pisk egg og sukker til eggedosis. Riv appelsinskalet og press safta av appelsinen (bruk helst økologisk frukt og vask uansett skalet godt viss du ikkje er ekstra glad i sprøytemiddelrestar). Bland appelsinsaft, appelsinskal og kesam i eggedosisen og rør i kveitemjøl og bakepulver. Hell røra i ei rund form, ca 24 cm i diameter og fordel oppskåren, tørka aprikos over (det meste av dette sekk til botnen, vil du unngå det, kan du vende aprikosane i litt kveitemjøl). Steik kaka midt i omnen på 200 grader i ca. 30 minutt

