

## BAMSEKAGE



8-10 børn

300 g blødt smør

250 g sukker

4 æg

1 tsk. revent appelsinskal

½ dl friskpresset appelsinsaft

500 g mel

2 tsk. bagepulver

2 dl mælk

100 g hakket chokolade

Rør smør og sukker sammen.

Rør ét æg i ad gangen.

Tilsæt appelsinsaft og skal.

Bland mel og bagepulver og rør det i.

Tilsæt mælk og chokolade.

Fordel dejen i en bageform på 25x35 cm, foret med bagepapir.

Bag kagen 40 min ved 175°.

Afkøl kagen, skær den ud og pynt den med glasur.