

## Sofie Baunbæk Reilly, kok i Vartov

### Sofies Blommekage til Grundtvigs fødselsdag

200 gram mel

1 spsk. bagepulver

1 tsk. natron

1 knsp. salt

200 gram sukker

200 gram smør

4 æg

100 gram marzipan

4 store blommer



Pisk sukker og smør hvidt. Tilsæt alle de "tørre" ingredienser og marzipan. Pisk til sidst æggene i.

Kom dejen i en springform. Blommerne skæres i både, drysses med sukker og presses ned i dejen. Drys sukker ovenpå kagen og bag den ved 180 grader i 40 minutter.

Server evt. med flødeskum eller cremefraiche.