



VAXHOLMS BED & BREAKFAST

A SMALL HOTEL AT OUR HOME

CITRONPAJ

1 SPRINGFORM ELLER PAJFORM

INGREDIENSER

Pajdeg

3 dl mjöl

1 dl socker

1 krm salt

1/2 tsk bakpulver

175 g smält smör

Fyllning

2 ägg

2 dl socker

1 msk rivet citronskal

3 msk citronjuice

1/2 tsk bakpulver

1 krm salt

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Börja med pajskalet. Smält smöret i en kastrull medan du blandar resterande ingredienser i en bunke.
3. Häll på smöret och rör ihop till en smidig deg.
4. Tryck ut degen i varlfri form och låt sedan stå en stund i kylen.
5. När skalet är svalt förgräddar du det i 10 minuter. Under tiden gör du fyllningen.
6. Vispa ägg och socker pösigt.
7. Tillsätt övriga ingredienser till fyllningen.
8. Häll smeten över det heta pajskalet och grädda ytterligare 20 minuter.
9. Låt svalna och pudra sedan över florsocker.
10. Servera tillsammans med lättvispad grädde.

VAXHOLMS BED & BREAKFAST is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.