



Ingredienser

500 g sirup
125 g sukker
50 g smeltet margarine
1 æg
500 g mel
2 tsk. nelliker
1 spsk. kanel
1 1/4 dl kaffe
1 1/4 dl mælk
1 tsk. natron

Pynt: Hvid glasur

Beskrivelse

Sirup og sukker røres med den smeltede margarine. Æggene røres i. Mel, nelliker og kanel blandes og røres i dejen skiftevis med kaffe og mælk. Natron røres op i lidt af mælken og blandes i. Dejen hældes i en lille bradepande og bages ved 200 grader i ca. 30 min. på anden nederste rille.

Kagen afkøles og pyntes med hvid glasur.

Kagen bliver mere svampet af at stå til næste dag. Er meget velegnet til frysning, men skal først glaseres efter optøning.