



Ingredienser

250 g margarine
500 g mel
500 g brun farin
1 krydderibagepulver
5 dl kærnemælk

Pynt: Glasur

Beskrivelse

Margarinen smeltes og afkøles.

Bland mel, brun farin og krydderibagepulver i en skål. Rør kærnemælken i. Den smeltede, afkølede margarine røres i til sidst. Dejen hældes i en lille bradepande. Bages ved 150 grader i ca. 1 time.

Pynt kagen med glasur, når den er afkølet.