



Type: Bagværk

Dej:

125 g. smeltet smør
400 g. sukker
400 g. mel
4 tsk. støt kanel
2 tsk. natron
½ liter kærnemælk (eller alm. mælk)

Glasur:

50 g. smeltet smør
250 g. flormelis
2 tsk. vanilie

Fremgangsmåde:

Dej: Smør og sukker røres godt sammen hvorefter den opvarmede mælk hældes i. Bland mel, kanel og natron og tilsæt det til sidst. Rør dejen godt sammen og kom den i en smurt bradepande på ca. 25-30 cm. Bages ved 200 grader i ca. 30-45 min.

Glasur: Smørret smeltes og blandes med flormelis, vanilie, kakao og den varme kaffe. Smøres på den afkølede kage.