

## Ellys Brunkage (1 bradepande)

---

500 g sukker  
4 æg  
3 ¾ dl mælk  
450 g mel  
4 tsk. Vaniljesukker  
3 spsk. Kakao  
4 tsk. Bagepulver  
200 g Margarine

- Smelt margarinen.
- Sukker og æg piskes sammen.
- Mel, vaniljesukker, kakao, bagepulver sigtes sammen og hældes skiftevis i med mælken.
- Til sidst tilsættes den smeltet afkølet margarine.
- Bag kagen ved 200 °C (varmluft 175 °C) i 20 – 25 minutter.

## Kakaoglasur.

---

200 g. margarine  
7 spsk. Kaffe (færdig lavet)  
2½ spsk. Kakao  
3 tsk. Vaniljesukker  
100 g. kokos  
375 g. flormelis

- Smelt margarinen og tilsæt kaffen.
- Tilsæt kakao, vaniljesukker, kokos.
- Tilsæt til sidst flormelis og rør det godt sammen og så hældes over den kolde kage.