

Kanelkage (1 bradepande)

600 g. Mel
500 g. Sukker
7½ dl. Kærnemælk
3 tsk. Natron
175 g. Margarine (1 ¾ dl. flydende margarine)
6 tsk. Kanel

- Smelt margarinen og tilsæt kærnemælken.
- Sigt mel, sukker, natron og kanel sammen
- Til sidst kommes melblandingen i mælkeblandingen
- Bag kagen ved 180 °C (varmluft 150 °C) i 30 – 40 minutter.

Glasure.

175 g. Margarine
1 Æg
3 spsk. Kakao
350 g. Flormelis

- Smelt margarinen (ikke for varm) og tilsæt æg.
- Bland kakao i
- Bland flormelis i lidt efter lidt.