

## Ølkage v.2.

500 g sukker

1 (33 cl) øl

500 g mel

1 top tsk. ingefær

1 top tsk. kanel

1 top tsk. nellike

1 top tsk. natron

- Alle de tørre ingredienser blandes sammen.
- Øl røres i. der røres, til der ikke er flere klumper.
- Dejen kommes i en brødforn.
- Kagen bages i ca 1 time og 15 min ved 175 grader nederst i oven, læg evt. stanniol over undervejs så kagen ikke bliver for mørk