

# Ølkage

400 g Sukker

500 g Mel

1 tsk natron

1 spsk kanel

1 tsk ingefær

1 tsk nellike

1 tsk allehånde

1 (33 cl) hvidtøl (kan erstattes med almindelig øl el. kærnemælk)

- Alle de tørre ingredienser blandes sammen.
- Hvidtøl røres i. der røres, til der ikke er flere klumper.
- Dejen kommes i en brødf orm/flad form.
- Kagen bages i ca 1 time (brødf orm) / ca. 30 min. (flad form) ved 175 grader nederst i oven, læg evt. stanni ol over undervejs så kagen ikke bliver for mørk