

# Sirupskage

---

300 g.	Sirup (2½ dl.)
200 g.	Sukker (2 ¼ dl.)
100 g.	Margarine
750 g.	Hvedemel (12½ dl.)
2 tsk.	Natron
2 tsk.	Kanel
2 tsk.	Ingefær
1 tsk.	Nelliker
5 dl.	Kærnemælk

- Sirup, sukker og margarine smeltes i en gryde og afkøles.
- Mel, natron og krydderier røres i sirupsmassen skiftevis med kærnemælken.
- Dejen kommes i en smurt bradepande (30 x 40 cm)
- Bages i 50 – 60 min. Ved 175 °C på midterste ovnribbe.

Tips: Sirupskagen bliver bedst, hvis den for lov til og stå 1 – 3 dage.  
Kan evt. spises med smør på.