

## **CAMPINGKAGE**

200 g mel  
190 g sukker  
1 tsk. natron  
1 tsk. salt  
1 dåse frugtcocktail med saft ca. 450 g  
1 æg

50 g farin  
50 g hakkede nødder eller mandler  
1 tsk. kanel

Mel, sukker, natron og salt blandes, frugt med saft og det sammenpisket æg røres i. Dejen hældes i en smurt bradepande ca. 20 x 30 cm.

Farin, hakkede nødder/mandler og kanel drysses over dejen.

Kagen bages i ca. 45 min. ved 175°. Kagen serveres med flødeskum eller creme fraiche.

