

## **SØSTERDAGSKAGEN**

200 g blødt smør  
200 g lys rørsukker  
1 vaniljestang  
3 æg  
1 dl mælk  
1 tsk. bagepulver  
250 g hvedemel  
100 g optøede frosne hindbær (gem saften til glasur!)  
50 g hasselflager  
50 g grofthakket mørk chokolade



### *Glasur*

200 g florsukker  
4 spsk. hindbærsaft (fra de optøede hindbær)  
125 gr. friske hindbær

### **Sådan gør du:**

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Pisk smør og sukker cremet sammen med vaniljekorn. Rør æggene i dejen og herefter mælken. Si mel og bagepulver i og rør til dejen er ensartet.

Vend hindbær, hasselflager og grofthakket chokolade i. Hæld dejen i en smurt springform - evt. en model med ekstra bund med mønster - og bag Søsterdagskagen ved 200° varmluft i 25-30 minutter.

Afkøl Søsterdagskagen på en bagerist, før den tages ud af formen.

Rør florsukker med hindbærsaft til en tyk pink glasur. Er glasuren for tyk, så tilsæt lidt mere saft eller vand. Er den for tynd, så juster med mere florsukker. Smør glasur på kagen og pynt med friske hindbær.

TIP: Har du flere søstre, du skal dele kagen med, så fordel evt. dejen i 12-18 muffinforme. Disse skal kun bages i 15-20 min.