

ENGELSK TEKAGE

300 g farin
250 g mel
125 g smør
2½ dl cremefraiche 18%
1 stort æg
1 tsk. kanel
1 tsk. natron
100 g hakkede nøddekerner



Smuldr farin, mel og smør sammen så det ligner grove brødkrummer. Tag halvdelen fra og drys det i bunden af en smurt lille bradepande.

Rør cremefraiche, æg, kanel og natron godt sammen, og bland det med den anden halvdel af smør og farinblandingen. Rør den glat, og fordel dejen øverst i formen.

Drys med hakkede nøddekerner. Bag kagen midt i en 180° varm ovn i 30-40 min.