

KANELKAGE

125 g margarine
400 g sukker
400 g mel
2 tsk. kanel
3 tsk. natron
5 dl kærnemælk

Glasur:

200 g flormelis
2 tsk. vaniljesukker
2 spsk. stærk kaffe
4 spsk. blødt smør
1 spsk. kakao

Fedtstof og sukker røres godt sammen.
Herefter røres mælken i.
Bland mel med kanel og natron og tilsæt det til sidst.
Rør dejen godt og kom den i en smurt bradepande (lille).

Kagen bages i en varm ovn ved 200° i ca. 40 min.

Kagen afkøles og overtrækkes med glasuren, der røres sammen af nævnte ingredienser.

