

Kanelkage a'la kirkegård

Opskrift til 20 stykker

Samlet tid

1,5-2 timer

Ingredienser

Kanelkage

- 450 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 1 spsk. kardemomme
- 6 tsk. kanel
- 3 tsk. natron
- 165 g smør
- 300 g sukker
- 2 æg
- 5,25 dl kærnemælk

Kaffelasur

- 135 g smør
- 335 g flormelis
- 1 godt nip salt
- 1 spsk. vaniljesukker
- 30 g bagekakao
- 7-8 spsk. stærk kaffe (brygget, altså med vand)

Pynt

- Chokoladestænger af en art - kan også være orangegrene eller kakaovaffelrør
- 4-5 firkantede kiks (vi brugte Pick Up! kiks) til gravsten + lidt mørk chokolade
- 2 Oreo kiks
- Evt. sukkerøjne og edderkopper til pynt

Sådan gør du

KANELKAGE:

1. Start med at tage din smør ud af køleskabet, så den når at blive blød (det tager 15 minutters tid inden den kan bruges). Tænd også ovnen på 175 grader varmluft.
2. Bland de tørre ingredienser sammen i en skål (mel, kanel, kardemomme, salt og natron)
3. Kom smør, sukker og æg i en skål og pisk det sammen til det er lyst og luftigt.
4. Kom den luftige æggemasse over til melet og tilsæt også kærnemælk. Pisk det hele sammen
5. Tag en bradepande frem (vores var 42*29 cm). Kom et stykke bagepapir i - krøl det gerne sammen først, så det er nemmere at få stoppet ned i hjørnerne. Hæld dejen i.
6. Bag i ca. 30-35 minutter. Men hold øje, prik i den. Når der ikke hænger dej ved, men lidt kagesmulder - så er den færdig.
7. Lad kagen køle helt af inden du kommer din frosting over.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

FROSTING OG PYNT:

1. Pisk alle ingredienser sammen til frosting.
2. Kom den over den afkølede kage. Kom en lille smule af frosting ned på kagens sider, så du har lidt "lim" at hæfte chokoladerne med.
3. Kom chokoladestængerne eller kakaovaffelrørerne langs kagens kanter. Bræk dem evt. over i lidt forskellige størrelser for at give lidt spil.
4. Smelt lidt mørk chokolade til at dekorere gravstenene med. Kom den smeltede chokolade i en frysepose, som du klipper et lille hul i. Tegn dødningehoveder, RIP og krydser på den øverste halvdel af kiksene (vi kom også sukkerøjne på dødningehovedet, mens chokoladen var flydende). Læg hurtigt kiksene på frost, så chokoladen størkner.
5. Stik kiksene godt ned i kagen. Fjern den midterste hvide del fra et par Oreo kiks, og knus de sorte kiks. Læg den knuste kiks foran hver gravsten, så det ligner jord.
6. Pynt evt. med sukkerøjne og edderkopper. Sæt på køl frem mod servering.