

Kagemand

Opskrift til 10-12 personer

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Vandbakkelse

- 4 dl vand
- 200 g smør
- 1 spsk. sukker
- 200 g hvedemel
- 5 æg

Pynt

- 3-4 dl flormelis + lidt vand
- slik og "snørebånd" til hår

Sådan gør du

1. Kom vand og smør i en gryde og lad det koge op til smørret smelter
2. Sluk for varmen og tilsæt mel og sukker
3. Pisk det rundt, til det samles til en masse
4. Kom det over i en skål og lad det køle af i 10 minutters tid
5. Tænd imens ovnen på 175 g varmluft
6. Kom så æg i den afkølede dej og rør rundt
7. Kom dejen i en sprøjtepose eller smør det blot ud med en ske - så det danner den fineste kagemand du kan lave
8. Bag i ovnen i 20-25 minutter til den er gylden og lad den køle af på en rist
9. Lav din glasur og kom den over den afkølede kagemand
10. Pynt med slik