

Kanelkage

Opskrift til 12 stykker

Forberedelsestid

15 minutter (plus lidt ventetid i starten på smørret)

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

50 minutter (lidt mere, hvis din smør ikke er blød fra start)

Ingredienser

Kage

- 300 g hvedemel
- 1/3 tsk. salt
- 1 tsk. kardemomme
- 4 tsk. kanel
- 2 tsk. natron
- 110 g smør
- 200 g sukker
- 1 æg
- 3,5 dl kærnemælk

Frosting

- 90 g smør
- 225 g flormelis
- 1 godt nip salt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 20 g bagekakao
- 6 spsk. stærk kaffe (brygget, altså med vand)

Sådan gør du

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. Lad blot resten af smørpakken ligge på køkkenbordet, så du kan bruge den til frosting også.
4. Kom den luftige æggemasse over til melet og tilsæt også kærnemælk. Pisk det hele sammen
5. Tag en bradepande, min måler 25*25 cm. Kom et stykke bagepapir i, jeg krøller det sammen først, så er det nemmere at få stoppet ned i hjørnerne. Hæld dejen i.
6. Bag i ca. 35 minutter, det fik min. Men hold øje, prik i den. Når der ikke hænger dej ved, men lidt kagesmuldr – så er den færdig
7. Lad kagen køle helt af inden du kommer din frosting over (vigtigt, den fejl gjorde jeg selv første

gang nemlig)

8. Frosting: bland ingredienserne sammen i en skål med en dejskraber, smørret er blødt.
9. Kom den over den afkølede kage og spis.