

Ølkage

Opskrift til 12 skiver

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

60 minutter

Samlet tid

65 minutter

Ingredienser

- 450-500 g hvedemel
- 1 tsk. stødt ingefær
- 2 tsk. natron
- 1 tsk. kardemomme
- 2 tsk. kanel (med top)
- 1 tsk. stødt nelliker
- 1/3 tsk. salt
- 300 g sukker eller brun farin
- 1 flaske hvidtøl

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Bland alle ingredienserne sammen i en skål
3. Hæld dejen i en smurt rugbrødsform (eller en silikoneform som ikke behøver at blive smurt)
4. Bag i midten af ovnen i en times tid. Tjek efter 50 minutter
5. Køl af på en rist og spis med rigeligt smør