



Ingredienser

5 dl lunken vand
100 g gær
100 g sukker
100 g smeltet afkølet margarine
800 g mel

Fyld:

150 g bage margarine
500 g brun farin
2 spsk. sirup
0,5 spsk. mælk
1 tsk. stødt kanel

Beskrivelse

Dej:

Rør gæren ud i det lunkne vand, tilsæt sukker, afkølet smeltet margarine og mel. Æltes let til det hele er samlet og fordeles herefter jævnt i en stor bradepande (33 x 38) Tryk dybe huller i dejen til fyldet. Dejen er lidt blød.

Fyld:

Margarine smeltes i en gryde og røres sammen med farin, sirup, mælk og kanel. Den varme sukker masse fordeles jævnt over dejen. Man kan med fordel komme det halve fyld på og bage kagen halv tid og komme resten af fyldet på og bage færdig! Kagen sættes i en kold ovn, tænd på 200 grader og bag i 20-25 min.

Kagen kan pyntes med flødeskum og slik.