



Beskrivelse

Margarinen smeltes og afkøles.

Bland mel, brun farin og krydderibagepulver i en skål. Rør kærnemælken i. Den smeltede, afkølede margarine røres i til sidst. Dejen hældes i en lille bradepande. Bages ved 150 grader i ca. 1 time.

Pynt kagen med glasur, når den er afkølet.

Ingredienser

250 g margarine

500 g mel

500 g brun farin

1 krydderibagepulver

5 dl kærnemælk

Pynt: Glasur