

Sirupskage.

Rør følgende ingredienser sammen:

- 350 g sirup
- 350 g sukker
- 100 g flydende margarine el. smeltet smør

Tilsæt derefter

- 5 dl kærnemælk

Derefter tilsættes

- 500 g hvedemel
- 1 barneske natron
- 1 tsk kanel
- 1 teske stødt nellike

og det hele røres grundigt sammen.



Dejen hældes i en form/lille bradepande (ca. 25X35 cm). Brug bagepapir i bunden af formen.

Bages ved 200 grader i 35-40 min. (I min ovn er 200 grader for meget - jeg bruger ovnens bageprogram på 170 grader. I må lige prøve jer frem).

Kagen skæres igennem og lægges sammen med smørcreme. Kagen er nemmest at håndtere, hvis den er bagt dagen før, den skal lægges sammen. Jeg bruger en sprøjtepose til at fordele smørcremen på kagen.

Smørcreme:

Laves lidt på slump: Ca. 175-200 g. smør og ca. dobbelt så meget flormelis og en æggeblomme.