

Fritter Kagen der bare holder sig.....



(Kanelkage)

250 g Smeltet margarine
800 g Sukker
800 g Mel
4 tsk Kanel
4 tsk Natron
1 L. Kærnemælk

Margarinen og sukker røres god, heri blandes kærnemælken.
Bland de øvrige ingredienser i og rør sammen
Kommers i en bradepande

Bages på nederste rille i 30 min. på 200 °C

Glasur:

100 g Smeltet margarine
500 g Flormelis
4 tsk vanilje
2 spsk Cacao
8 spsk Stærk Kaffe

Glasuren blandes godt og hældes over kagen, når den er afkølet.