

# KANELKAGE I BRADEPANDE

Svampet og lækker kanelkage bagt i en stor bradepande, så der er nok til en helt masse kagesultne mennesker. Kagen er meget nem at bage og smager forrygende med den silkebløde kakaoglasur på toppen.

•

Til

- 250 g smør (smeltet)
- 1 l kærnemælk
- 570 g sukker
- 800 g mel
- 4 spsk kanel
- 3 tsk natron

## Glasur

- 160 g smør (smeltet)
- 450 g flormelis
- 4 spsk kakaopulver
- 5 spsk kaffe (stærk)

Smelt smørret ved lav varme, og pisk det i kærnemælken. Bland sukker, mel, kanel og natron, og sigt det i kærnemælken. Rør det sammen.

Hæld dejen op i en bradepande (ca. 30x35 cm) beklædt med bagepapir. Sørg for at glatte dejen godt ud, så den er jævn over det hele. Bag kagen ved 200 grader i cirka 30 minutter. Lad kagen køle helt af.

## Glasur:

Smelt smørret ved lav varme, og rør det godt sammen med flormelis, kakao og kaffe. Smør glasuren på den afkølede kanelkage, og så er den klar til servering.

Tip: Uden glasuren kan kagen fryses ned, så du har til en anden god gang.

