



KRYDDERKAGE TIL TE

Spørgsmål: Både min mand og jeg holder meget af en krydderkage til vores eftermiddagste, som vi nyder i fred og ro. Begge er vi halvgamle, men bage kan jeg da med glæde. Jeg har brugt den samme opskrift i årevis, men kunne egentlig godt tænke mig at prøve lidt nyt. Har de en ide?

Svar: Døjligt at høre, desværre synes jeg, der aldrig mere er nogen, der har tid til at nyde eftermiddagste! Godt at De kan. En krydderkage kommer her, den er nem og god og fin til te:

1 æg, 100 g smør, blødt med 200 g farin, heri 2 æg og 1/2 dl ymer, 2 tsk. kanel, 1 tsk. nelliker, 1 tsk. ingefær, 1 strøgetsk. natron og til sidst 150 g mel. Røres let sammen, fyldes i en smurt aflang form, der rummer 1 1/2 liter. Kagen bages. De på nederste rille (De havde 3 riller) ved 200° i 50 minutter. Den afsvaler lidt, inden De vender den ud på en rist, og den smager virkelig godt.

