

Klassisk kanelkage med kaffeglasur

16-20 stykker

Kagen

- 400 g hvedemel
- 4 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 2,5 tsk. natron
- 150 g blødt smør
- 400 g sukker
- 2 æg
- 500 g kærnemælk
- 1 bradepande på ca. 25 x 35 cm

Kaffeglasur

- 75 g blødt smør
- 350 g flormelis
- 20 g kakao
- 6 spsk. kold (stærk) kaffe
- 1 knsp. Salt



Sådan gør du:

Tag smør og æg ud af køleskabet og lad det temperere ved stuetemperatur i 15-20 minutter.

Tænd ovnen på 200 grader over/undervarme. Rør hvedemel, kanel, kardemomme og natron sammen i en skål og stil til side. Kom bagepapir i en bradepande - krøl bagepapiret godt, så er det langt nemmere at forme nede i bradepanden.

Kom smør og sukker i en skål og pisk det lyst - det tager 3-5 minutter. Jeg foretrækker at bruge min røremaskine med en K-spade, men har du ingen, så kan du bruge en håndmixer. OBS! Hvis din K-spade ikke når helt ned i bunden af skålen, så sørg for at skrabe sammen med en dejskraber en gang eller to under piskningen.

Kom æg og kærnemælk i dejen og rør sammen - dejen kan virke lidt klumpet, men det er smørret, der bliver kølet ned af den kolde mælk. Rør i 1-2 minutter, og de resterende små klumper vil forsvinde under bagningen. Tilsæt de tørre ingredienser og pisk dejen sammen til den er homogen. Hæld dejen i bradepanden og bag kanelkagen i ca. 25-30 minutter. Kagen er bagt færdig, når der kun sidder fugtige kagekrummer på pinden, når du stikker i midten af kagen. Hold øje med den! Du skal endelig ikke bage den for meget. Lad kagen afkøle helt i bradepanden inden, at der kommes glasur på. Du kan sagtens bage kagen dagen før og opbevare den i en lufttæt beholder eller med en pose omkring ved stuetemperatur til dagen efter.

Glasur: Lav en god, stærk kaffe. Lad den køle af. Kom blødt smør, flormelis, kakao og salt i en skål. Tilsæt kaffe og rør glasuren sammen med en ske eller dejskraber. Bruger du en håndmixer, så skal du være forsigtig med, at glasuren ikke skiller. Smør glasuren på kagen og nyd.

Tip: Kagen opbevares bedst i en lufttæt beholder ved stuetemperatur. Hvis du bager dobbelt portion, så kan du bage i en ovnbradepande - og så er der kage til mange!