

KANELSNEGLE KAGE★★★★★

BAGETID: 30 MINUTTER SAMLET TID: 45 MINUTTER ANTAL: 10 STK



INGREDIENSER

- 1 æg
- 75 gr sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 50 gr olie
- 200 gr hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 1 nip salt
- 1½ dl mælk

KANELREMONCE

- 100 gr blødt smør
- 75 gr brun farin
- 1 spsk stødt kanel
- 1 spsk hvedemel
- flormelis til glasur

SÅDAN GØR DU

1. Kom æg, sukker, vaniljesukker og olie i en skål og pisk det luftigt.
2. Sigt hvedemel, bagepulver og salt sammen og rør det i dejen sammen med mælken.
3. Beklæd en form (ca 15 x 25 cm) med bagepapir og fordel dejen i formen.
4. Rør blødt smør, brun farin, kanel og hvedemel sammen og læg fyldet i klatter ovenpå den lyse kagedej. Kør en tandstikker eller lignende igennem dejen, så det hele blandes og der opstår et marmoreret mønster.
5. Bag kagen ved 200 grader (alm ovn - ikke varmluft) i 30-40 minutter, indtil den er gylden og gennembagt. Tjek evt. ved at stikke en tandstikker ned i midten af kagen.
6. Lad kagen afkøle på bageristen. Rør flormelis sammen med lidt vand og pynt den kolde kage med glasur.

NOTER

Man kan tilsætte lidt kakaopulver til glasuren og overtrække kagen med chokoladeglasur i stedet for hvid glasur.

Kagen kan holde sig i 2-3 dage, før den begynder at blive tør. Den kan desuden fryses, men så foreslår jeg, at man venter med at pynte den med glasur.