

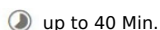


Kanelkake med kaffeglasur

om 18 - 20 kakestykker



Middels



up to 40 Min.



Ingredienser:

Liten langpanne:

Kakedeig:

125 g smeltet smør
400 g sukker
5 dl skummet kulturmilk
400 g hvetemel
4 ts kanel
2 ts Dr. Oetker Natron

Glasur og pynt:

50 g mykt smør
250 g melis
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
0,5 dl sterk kaffe
1 ss Dr. Oetker Bakekakao
Dr. Oetker Cupcake Stars

1 Tilberedning:

Sett stekovnen på 200 °C over- og undervarme.

- 2 Pisk smør og sukker sammen i en bolle. Tilsett skummet kulturmilk og rør det sammen med siktet hvetemel, kanel og natron.
- 3 Hell røren i en liten langpanne (20x30 cm) dekket med bakepair. Stek kaken midt i ovnen i 25-30 minutter og avkjøl den på rist.
- 4 Glasur og pynt:

Pisk en glasur av smør, melis, vaniljesukker, kaffe og kakao. Fordel glasuren på den avkjølte kaken og pynt med stjernestrassel.

