

Kanelkage med kaffeglasur

18 - 20 portioner



Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

brødepande; 23 x 33 cm

Kanelkage:

125 g smeltet smør

400 g sukker

5 dl kærnemælk

400 g hvedemel

4 tsk. stødt kanel

2 tsk. Dr. Oetker Natron

Kaffe-kakao glasur:

50 g blødt smør

250 g flormelis

2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje

½ dl stærk kaffe (kold)

1 spsk. kakao

Dr. Oetker Rainbow Mix eller anden
krymmel

1 Kanelkage:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Rør smeltet smør og sukker sammen i en skål. Tilsæt kærnemælk sammen med sigtet hvedemel, kanel og natron og rør dejen godt sammen. Hæld dejen i en brødepande (23 x 33 cm) beklædt med bagepapir.

Bag kanelkagen midt i ovnen i 25-30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle af i formen.

Bagetid: 25 - 30 minutter

2 Kaffe-kakao glasur:

Kom smør, flormelis, vaniljesukker, kold kaffe og kakao i en skål. Pisk det sammen til en luftig glasur.

Fordel glasuren i et jævnt lag på den afkølede kage og drys med krymmel.



Tip:

Hvis du vil lave en endnu nemmere glasur, så prøv vores [Choco Dream Icing & Frosting](#). Hvis du tilbereder den som almindelig glasur, så erstat vandet med kold kaffe og så får du en nem og lækker mokka-glasur. Du kan bruge Choco Dream Icing & Frosting til både at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller cream cheese frosting. Vi har her samlet vores bedste opskrifter på [Icing & Frostings](#).

