

Krydderkage med karamelglasur

10 - 12 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Krydderkagedej:

Bland hasselnøddeflager, hvedemel, muscovadosukker, brunt bagepulver og salt i en skål for sig.

Bland smeltet smør, kærnemælk og æg og pisk til blandingen er ensartet. Lav en fordybning i melblandingen og tilsæt æggeblandingen. Rør kort til dejen akkurat er blandet. Røres for meget vil kagen blive kompakt.

Hæld dejen i en smurt sandkageform (14 x 25 cm) og bag kagen i 40-45 minutter. Kagen skal være hævet, gylden og gennembagt. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle af.

2 Karamelglasur:

Kom flormelis, Naturlig Karamelekstrakt og stødt ingefær i en skål. Tilsæt vand og rør glasuren sammen, juster med vand til den ønskede konsistens opnås. Fordel glasuren jævnt over den afkølede kage.

Ingredienser:

Redskaber:

sandkageform; 14 x 25 cm

Krydderkagedej:

1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)

250 g hvedemel

150 g muscovadosukker, mørk

3 tsk. Dr. Oetker Brunt Bagepulver

¼ tsk. salt

150 g smeltet smør

1 ½ dl kærnemælk

2 æg str. M/L

Karamelglasur:

125 g flormelis

1 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Karamelekstrakt

½ tsk. stødt ingefær

ca. 1 ½ spsk. kogende vand