

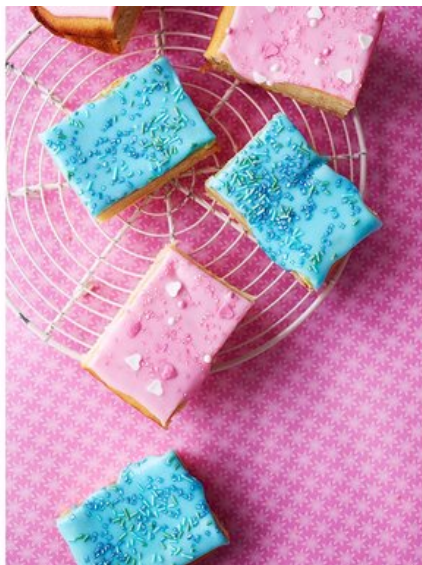
Lys bradepandekage

20 - 22 portioner



nem

Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Vaniljekage:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen, pisk godt mellem hvert æg. Sigt hvedemel og bagepulver i og vend det i dejen sammen med mælken. Fordel dejen i en smurt bradepande (23 x 33 cm), evt. med bagepapir i. Bag kagen i 40-45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Vend kagen ud af formen og afkøl på bagerist. Alternativt kan kagen også køle af i formen.

Bagetid: 40 - 45 minutter

2 Glasur og pynt:

Rør en glasur af flormelis, konditorfarve og varmt vand, juster med vand til den ønskede konsistens opnås. Fordel glasuren jævnt over den afkølede kage. Pynt med krymmel inden glasuren størkner.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 23 x 33 cm

Vaniljekage:

250 g smør
275 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
4 æg str. M/L
375 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
¼ l mælk

Glasur og pynt:

200 g flormelis
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Blå Konditorfarve
ca. 2 spsk. varmt vand
Dr. Oetker Super Hero
Dr. Oetker Sweetheart



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Hvis du vil have en nem glasur med en dejlig smag så prøv [Dr. Oetker Icing & Frosting](#) der fås i tre smagsvarianter: Choco Dream, Berry Fantasy og Juicy Lemon. Du kan både bruge dem til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller en cream cheese frosting.

