

Krydderikage



Ingredienser:

- 200 g farin
- 2 æg
- 125 g smeltet smør
- 1 dl fløde
- 2 tsk kanel
- 1 tsk kardemomme
- 1 tsk bagepulver
- 300 g safir mel

How to:

1. Farin og æg piskes godt
2. Smør røres i
3. Fløde, kanel, kardemomme, bagepulver og mel røres i
4. Fyldes i smurt fad (1½ liter)
5. Bages i 50 min ved 160 g