

Ingrediens : Mel

Oprindelsesland : Danmark - Dansk - Danske

Indsendt af : Charlotte

Indsendt : 2005-02-16



Fotograf: Per © Alletiders Kogebog

Ingredienser:

500 gram [Hvedemel](#)
50 gram [Sukker](#)
0.5 tsk. [Salt](#)
50 gram [Smør](#)
50 gram [Gær](#)
3 dl. [Sødmælk](#)

[Kagecreme:](#)

0.5 brev [Kagecreme \(pulver\) maizena *](#)
2 dl. [Sødmælk](#)

[Fyld:](#)

150 gram [Smør](#)
300 gram [Brun farin](#)

[Få indkøbslisten](#)

Forklaring:

Lun mælken, opløs gæren heri. Tilsæt salt, sukker, blødt smør og mel og ælt dejen godt igennem på din køkkenmaskine. Dejen skal være godt klistret. drys lidt mel over og stil til hævnning ½ time.

Hæld 2 dl. mælk op i en skål. Drys de 45 g. cremepulver ned i mælken, mens der røres med en elpisker. Pisk i 2 minutter.

Rør det bløde smør sammen med farinen og vend kagecremen heri.

Rul dejen ud og læg den i en bradepande. Hæld fyldet ud over kagen og bag den ved 175 grader C. alm. ovn i cirka 25 minutter.

Tips:

Bradepandestørrelse ca. 35x40, den store bradepande fra ovnen.

Halv portion passer til en bradepande 23x33 cm