

# Sirupskage

(20 skiver)  
250 g sirup  
250 g rørsukker  
1½ dl vand  
2 æg  
½ tsk. stødt nellike  
1 tsk. stødt kanel  
1 tsk. stødt ingefær  
1 tsk. natron  
50 g hakket appelsinskal  
500 g hvedemel

Smelt sirup og sukker i en gryde og kom vand ved. Pisk æggene sammen og kom dem i gryden under omrøring og tag gryden af varmen. Rør krydderier og appelsinskal i. Kom melet i lidt ad gangen, mens der røres grundigt. Kom dejen i en smurt rugbrødsform og bag den ved 170° i 1 time. Kagen kan holde sig i dåse i flere uger. Spises med smør.

