

GODE FORMKAGER

En formkage er altid god at have i kagekassen, som f.eks.:

Banankrydderkage

(Se billedet)

3 æg, 200 g sukker, 100 g mørkt puddersukker, 2 tsk. med top kanel, 1 tsk. nelliker, 2 tsk. kardemomme eller 1 tsk. ingefær, 2 modne bananer, 75 g smeltet, afsvalet smør, 225 g mel, ca. 1 dl kaffeløde, 2 strøgne tsk. bagepulver.

De hele æg piskes med de to slags sukker. Heri blandes krydderierne, de mosede bananer og det afsvalet smør skiftevis med mel, bagepulver og fløde. Virker dejen lidt fast, må De evt. tilsætte lidt mere fløde, men kun ¼ dl. Dejen fyldes i en 1½-liters form, der er smurt og drysset med rasp. Bages på en rist på nederste rille ved knap 200°. Prøv med en tandstikker, om kagen er gennembagt. Den afsvales lidt

i formen og vendes ud på en rist.
Kagen kan fryses.

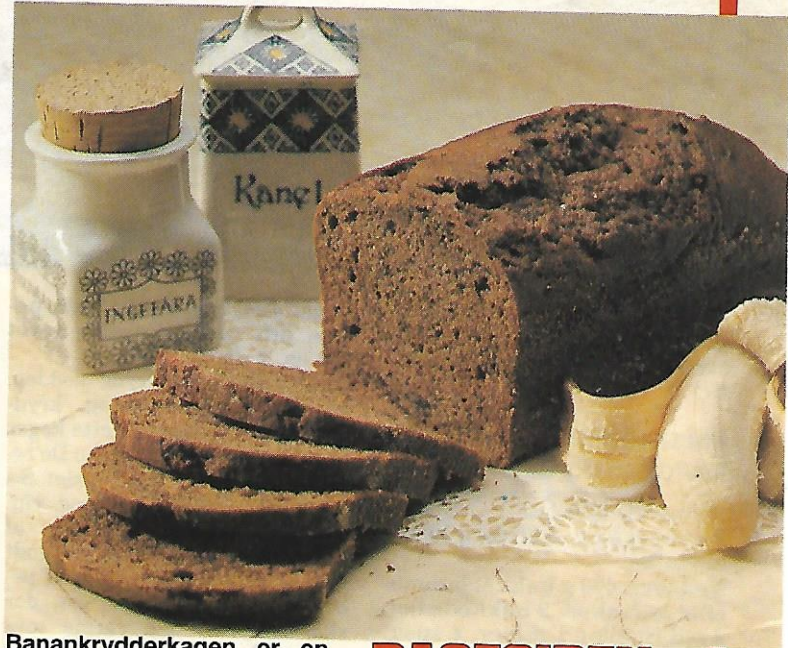
Får De gæster med kort varsel, er det hurtigt at bage:

Hyttens galopæblekage

65 g smør, 65 g sukker, 1 æg, revet skal af ½ citron, 100 g mel (= 2 dl), ½ strøget tsk. bagepulver, 4 spsk. mælk eller fløde.

Pynt: 2 snittede æbler, lidt mandler og sukker.

Smør, sukker, æg og citronskal røres. Heri mel, bagepulver og mælk eller fløde. Dejen smøres ud i en smurt lagkageform. På dejen lægges tynde æblesnitter, der drysses med lidt sukker og snittede mandler. Bages på en rist på nederste rille ved 225° i 20 min. Nem at løsne fra formen og over på et fad lige til at servere, som den er.



Banankrydderkagen er en skøn formkage

BAGESIDEN

Foto: IMS

AF KIRSTEN HÜTTEMEIER