

Mor Lizzi's opskrifter.

Kanelsandkage.

Rør en ganske almindelig pundkagedej sammen.
Sæt den i ovnen i 10 min. ved 200 grader.

Rør ½ æggeblomme med 150 gr. rørsukker og 4 tsk. kanel sammen og kom over dejen, bag den videre til kagen er færdig 10 – 15 min.

Da jeg bagte prototypen, brugte jeg 1/1 æggeblomme og hældte bare snasket ovenpå kagen inden jeg satte den i ovnen første gang.

Det resulterede i at det løb ned i kagen, men det smagte godt alligevel.

