

Grønlandsk kage

Grønlandsk kage bruges til fx fødselsdag, kaffemik og andre festlige lejligheder. Man kan bruge smør til kagen men det er ikke almindeligt brugt på Grønland.

Ingredienser:

250 ml vand
500 gram Mel
100 gram sukker
100 gram rosiner
50 gram sukater
Evt. lidt hakket cocktailbær.
100 gram margarine
25 gram gær
1 tsk. salt

Frengangsmåde:

Smelt margarinen i en gryde.
Hæld vandet i, Margarine og vand varmes op til det er lunken.
Sukker, rosiner, sukaten og salt kommes i.
Gæren smuldres i væsken.
Melet æltes i væsken.

Dejen formes til et aflangt brød.
Stil brødet til hævnig i ca. 1 time

Kagen bages ved 200 grader i 30 - 40 minutter.

