

KAGEMAND TIL KIRKERNES FØDSELSDAG / PINSE



I pinsen fejres kirkens fødselsdag over hele jorden, derfor er det en god idé at fejre festen sammen i kirken og i familien :)

Her har du en opskrift på kagemand

2 1/2 dl vand

125 g smør eller margarine

125 g gluten mel

5 æg.

Vand og fedtstof bringes i kog.

Melet tilsættes på en gang. Røres til dejen slipper ske og gryde.

Gryden tages af ilden og køler lidt af.

Æggene tilsættes ét ad gangen, og dejen

skal samle sig til en ensartet masse efter hvert æg.

Dejen sættes på en stor bageplade beklædt med bagepapir og formes som en mand, (Tegn evt omridset af en mand på bagsiden af bagepapiret) pas på - den vokser meget i ovnen, så der skal være god plads til kanten på bagepladen.

Den bages på ovnens midterste rille ved 200 grader / varmluft 190 grader i ca 20 - 25 minutter.

Ovnen må først åbnes når kagen er færdigbagt.

Lad evt. børnene pynte med glasur og slik ;)

KAGEMAND TIL KIRKERNES FØDSELSDAG / PINSE



I pinsen fejres kirkens fødselsdag over hele jorden, derfor er det en god idé at fejre festen sammen i kirken og i familien :)

Her har du en opskrift på kagemand

2 1/2 dl vand

125 g smør eller margarine

125 g gluten mel

5 æg.

Vand og fedtstof bringes i kog.

Melet tilsættes på en gang. Røres til dejen slipper ske og gryde.

Gryden tages af ilden og køler lidt af.

Æggene tilsættes ét ad gangen, og dejen

skal samle sig til en ensartet masse efter hvert æg.

Dejen sættes på en stor bageplade beklædt med bagepapir og formes som en mand, (Tegn evt omridset af en mand på bagsiden af bagepapiret) pas på - den vokser meget i ovnen, så der skal være god plads til kanten på bagepladen.

Den bages på ovnens midterste rille ved 200 grader / varmluft 190 grader i ca 20 - 25 minutter.

Ovnen må først åbnes når kagen er færdigbagt.

Lad evt. børnene pynte med glasur og slik ;)