

Engelsk tekage

300 gr. brun farin
250 gr. hvedemel
125 gr. smør
2,5 dl. creme fraiche 18%
1 stort æg
2 tsk. kanel
1 stk. natron
75-100 gr. valnøddekerner



Smuldr farin, mel og smør sammen.

Kom halvdelen i en smurt bradepande (ca. 23x33 cm)

Rør creme fraiche, æg, kanel og natron godt sammen – bland dette med den anden halvdel af smør, mel og farinblandingen – rør det glat og fordel dejen i bradepanden.

Drys med hakkede valnøddekerner.

Bag kagen midt i ovnen ved 180-200 grader i alm. ovn i 40 min.

Lad kagen afkøle i bradepanden

Velbekomme.....