

Hjemmelavede gaver er altid et hit

## Lækker formkage i glas

### Det skal I bruge:

- 150 g. hvedemel
- 75 g. Maizena- eller kartoffelmel
- 1 teskefuld bagepulver
- 150 g. sukker
- 200 g. blødt smør
- 4 mellemstore æg
- 1 vaniljestang
- 2 spiseskefulde kakao
- Olie el. smør til at smøre glassene, evt. rasp

### Sådan skal I gøre:

- Rør smør og sukker sammen til en cremet masse
- Rør æggene i et for et
- Bland mel, bagepulver og maizena- eller kartoffelmel , sigt det i cremen fra før, og rør det forsigtigt sammen
- Kras vaniljepulveret ud af stangen og rør det i massen
- Del dejen i 2 dele, og bland kakaoen grundigt i den ene del
- Smør et sylte- eller henkogningsglas med olie eller smør, men lad kanten være fri
- Drys evt. rasp på indersiden af glasset.
- Kom dejen i de forberedte glas ved skiftevis at tage en spiseskefuld lys dej og spiseskefuld mørk dej
- Varm ovnen op til 175° (varmluft kun 160°)
- Bag kagen på ovnens mellemste rist i ca. 40 min.
- Ta' forsigtigt glassene ud af ovnen med grydelapper eller et viskestykke, og luk dem straks med de tilhørende låg
- Lad kagerne køle af, og opbevar dem på et koldt sted

**Velbekomme! Fra alle os på Weissenhäuser Strand!**

Ihr Ferien- und Freizeitpark am Meer.

**Weissenhäuser  
Strand** Das ganze  
Jahr Ostsee