

Kanelikakku ja makkakuorrutus

Helppo kanelikakku, jonka kruunaa herkullinen kahvikuorrutus

noin 16 - 20 palaa



Vaikeustaso 1



up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

125 g voita
4 dl sokeria
5 dl piimää
6 dl vehnäjauhoja
4 tl kanelia
2 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa

Kuorrutus:

50 g voita
4 dl tomusokeria (250 g)
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl kahvia
1 rkl kaakaojauhetta
0,5 dl vettä
Dr. Oetker koristerakeita

- 1 Vuoraa uunivuoka (20 x 30 cm) leivinpaperilla. Esilämmitä uuni.

Lämpötila: 200 °C

- 2 Sekoita sulatettu voi ja sokeri. Lisää piimä sekä keskenään sekoitetut jauho, kaneli ja ruokasooda. Sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina uunivuokaan leivinpaperin päälle.

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: 25 - 30 minuuttia

- 3 Anna kakun jäähtyä ritilän päällä. Vaahdota pehmeä voi ja muut kuorrutteen aineet keskenään ilmavaksi. Levitä kuorrute jäähtyneelle kakulle ja koristele koristerakeilla. Paloittele kakku sopivan kokoisiksi paloiksi.