

## Smørkage Som I Gamle Dage.

Indsendt af: John Malmer  
Hugo's Country Køkken.

### Dej:

500 g mel  
150 g smør eller margarine  
50 g gær  
2 æg  
40 g sukker  
2 dl lunken mælk  
½ tsk. kardemomme  
½ tsk. salt

### Remonce:

100 smør eller margarine  
150 g puddersukker  
1 spsk sirup

### Creme:

1 æg  
2 spsk sukker  
2 spsk mel  
2½ dl mælk  
½ tsk. vanillesukker

### Glasur:

100-125 g flormelis rørt med 1 spsk varmt vand

### Andet:

1 håndfuld rosiner  
Æggestrygelse

1) Dejen slås op: Lun mælken, opløs gæren heri, smelt margarinen - kun lige akkurat smeltet og bland så alle ingredienserne sammen og ælt dejen til den er blød og lækker, sæt den til hævnings tildækket en halv times tid.

2) Så laves cremen: Æg, sukker og mel piskes sammen.

Bring mælk og vanillesukker i kog, så hældes det i æggemassen mens man pisker godt.

Det hele hældes tilbage i gryden, og gives et kort opkog medens man stadig pisker, tag gryden af varmen og pisk indtil cremen er glat og jævn.

Kom koldt vand i køkkenvasken, sæt gryden med cremen deri for at køle af, læg låg på så cremen ikke danner skind.

*NB! Cremen kan med fordel erstattes af budding - lav af et halvt brev buddingpulver, af den slags der skal koges!*

3) Remoncen laves, det bløde smør røres sammen med puddersukkeret og siruppen.

4) Når dejen har hævet, slås den ned og deles i to. Den ene halvdel rulles ud og lægges i bunden af en lille bradepande. Smør halvdel af remoncen på, fordel cremen ovenpå og drys med en håndfuld rosiner.

5) Den anden halvdel af dejen rulles også ud, resten af remoncen fordeles jævnt over det hele.

Rul dejen sammen til en pølse, skær den i passende skiver (som snegle) og læg dem jævnt ud over hele dejen i bradepanden.

6) Så hæver det hele tildækket endnu ½ time. Så skal kagen pensles med æggestrygelse (et pisket æg).

7) Bages ved 200 grader i nederste halvdel af ovnen i ca. 20 minutter.

Når kagen tages ud smøres den udrørte flormelis på "sneglene" medens kagen stadig er meget varm.