

# HELENES BERUSENDE ØLKAGE

1 hvidtøl  
500 gram mørk farin  
500 gram hvedemel  
1½ tsk natron  
1½ tsk stødt kanel  
1½ tsk stødt ingefær  
1½ tsk stødt nellike

Øl og farin røres sammen, resten blandes i, og dejen røres jævn.

Puttes i en smurt rugbrødsform og bages knap en time ved 200 grader (eller varmluft 175 grader).

Afkøles og spises med smør på.

KH Helene

