

## KAGEMAND

### Dej:

375 g mel  
150 g smør  
40 g sukker  
40 g gær  
1 æg  
1 ½ dl mælk

### Remonce:

150 g smør  
150 g brun farin  
½ spsk kanel

Mælken lunes og heri opløses gæren som dog ikke må varmes med.  
Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt til dejen er ensartet. (den skal være blød)  
Dejen rulles ud og formes til en kagemand, der lægges på en smurt plade.  
Remoncen røres sammen og smøres på.  
Kagemanden sættes til hævnning på et lunt sted i 15 min. - tildækket.  
Bages på ovnens midterste rille ved 225° i ca 15. min.

Når kagemanden er afkølet, pyntes med slik efter fødselsdagsbarnets ønske.

**OVNEN SKAL HAVE DEN RETTE TEMPERATUR FRA STARTEN!!**