

## Kanelkake

9 dl hvetemel  
6 dl sukker  
6 dl kefir (melk)  
200 g. smeltet smør  
2 ts natron  
1 pakke/pose kanel

bland sammen og hell i stor form (husk å sikte melet så det ikke blir klumper)

## Glasur

300 g. melis  
100 g. mykt smør (la det stå noen timer i rom temp. eller varm i mikrobølgeovn)  
1 1/2 ss kakao  
2 ts vaniljesukker  
5 ss kaffe (ha litt kaffepulver i et glass vann og varm i mikrobølgeovn noen sekunder)

stekes på 170 grader i ca 45 min. på nederste rille