

Til kaffemik!

Som du læste i bogen holder grønlænderne meget af deres kaffemik, hvor de lytter til gode fortællinger, drikker kaffe og nyder et stykke dejligt hjemmebagt kage. Du behøver ikke drikke kaffe, men prøv at gå i køkkenet og bag denne lækre grønlandske kage.

OPSKRIFT PÅ GRØNLANDSK KAGE

Ingredienser:

- gær 50 gram
- mælk 3 dl
- smør 100 gram
- æg 1 stk.
- rosiner 50 gram
- sukker 5 spsk.
- salt 1 tsk.
- mel ca. 500 gram
- En lille smule kaffe til pensling

Fremgangsmåde:

1. Smuldr gæren i en skål.
2. Smelt smørret i en gryde.
3. Tilsæt mælken.
4. Når blandingen er lunken ("lillefingervarm") hældes den i skålen til gæren.
5. Tilsæt æg, rosiner, salt og sukker.
6. Tilsæt melet og ælt dejen grundigt.
7. Lad dejen hæve i ca. 20 minutter.
8. Ælt den igen og læg den i en bageform.
9. Rids med en kniv i overfladen, pensl den med kaffe og drys med sukker.
10. Sæt den i en kold ovn og bag den ca. 35 minutter ved 200 grader.

Nu er du klar til kaffemik med dine klassekammerater (ekspeditionskollegaer) - medbring gerne en god grønlandsk fortælling (måske kan du finde nogle på biblioteket eller på internettet).

Velbekomme!