

# KARAMELFIRKANTER



ca. 30 stk.

150 g smør

150 g sukker

2 æg

1 tsk. bagepulver

150 g mel

1 dl mælk

karamel: 3 dl piskefløde

1 dl sukker

1½ dl lys sirup

desuden: 150 g mørk chokolade

25 g smør

Rør smør og sukker sammen.

Rør et æg i ad gangen.

Bland mel og bagepulver og vend det i sammen med mælk.

Før en bradepande på 20x25 cm med bagepapir.

Kom dejen i og bag kagen 15 min. ved 175°.

Kom fløden i en gryde og kog det sammen med sukkeret ca. 3 min.

Tilsæt siruppen og tag gryden fra varmen.

Fordel blandingen over kagen og bag den yderligere 20 min. Afkøl kagen.

Smelt chokolade og smør og fordel det over kagen. Lad det stivne og skær kagen i firkanter.

**Tip: opbevares i køleskabet, bedst dagen efter**