

## Kärleksmums i långpanna

När det är vår tur att fixa fikabröd till barnens fotbollsmatcher brukar vi baka Kärleksmums. Även kallade Snoddas eller Kramforskaka. Det här receptet är så bra för att det är anpassat för den största långpannan. 30 stora bitar blir det. Och ännu fler blir det förstås om man vill skära dem lite mindre.



### Kärleksmums

**30 bitar**

250 g smör eller margarin

5 dl socker

5 ägg

5 dl vetemjöl

1,5 dl kakao

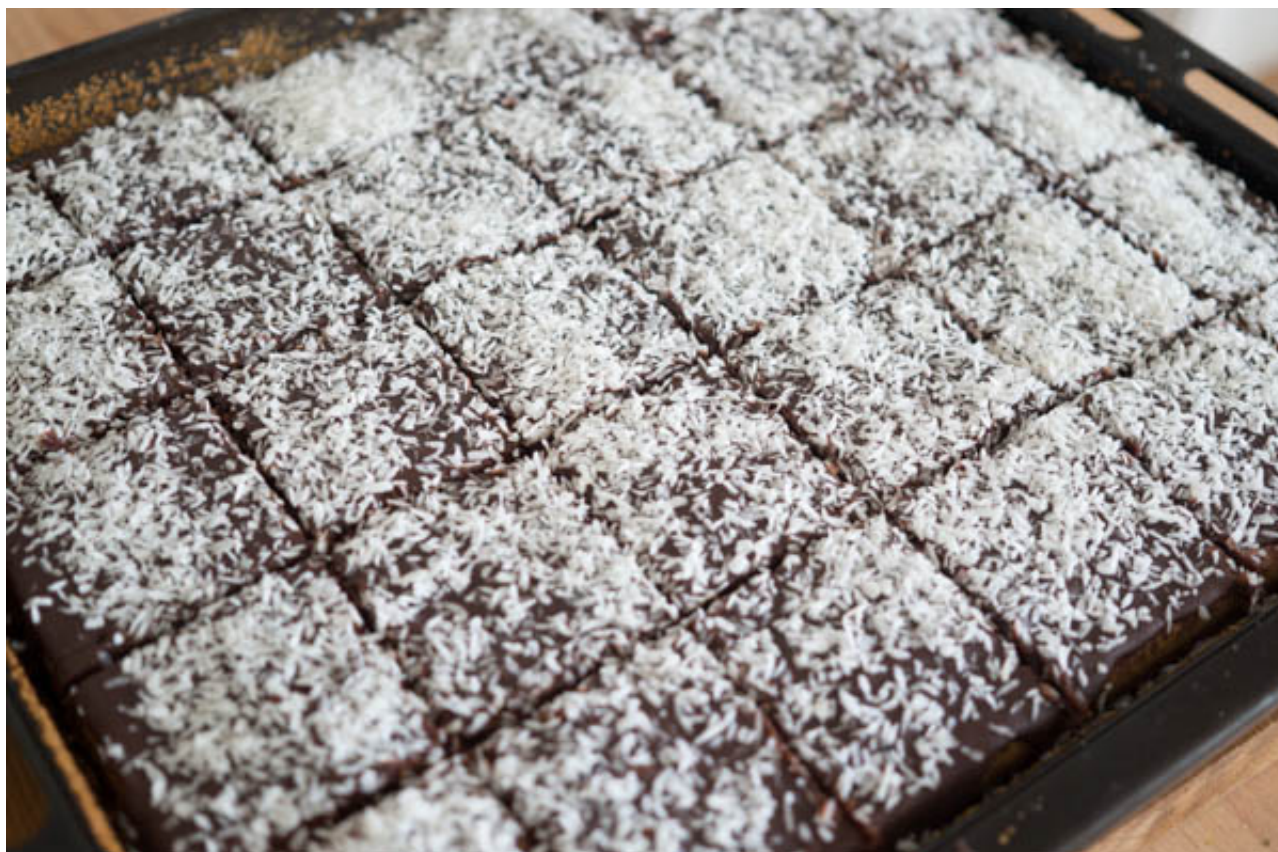
3 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

2,5 dl mjölk

**Glasyr**

100 g smör eller margarin  
5 dl florsocker  
3 msk kakao  
2 tsk vaniljsocker  
0,5 dl starkt, kallt kaffe  
Kokosflingor



Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret och låt svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda sedan alla torra ingredienser i en separat bunke och rör ner i smeten. Tillsätt till slut det avsvalnade smöret samt mjölk och rör till en jämn smet.

Häll smeten i en smord långpanna och grädda mitt i ugnen i cirka 20 minuter. Låt kakan svalna. När kakan börjat svalna kan du göra glasyren. Smält smöret och blanda därefter i alla ingredienser och rör till en jämn smet. Bred sedan ut glasyren på kakan och strö på kokosflingor. Låt glasyren stelna och skär sedan upp kakan i 30 jämnstora rutor.