

Fynsk prosekager

I anledning af Kerteminde 600 års købstadsjubilæum

Læs mere om begivenheden på www.visitkerteminde.dk

Historien om prosekagerne

Før i tiden var det en tradition, at man på de fynske gårde forærede tjenestepigerne og karlene en prosekage i julegave. De kunne så varme og spise den når de ville.

Når slægtninge og venner kom på julebesøg serverede man et stykke prosekage med mjød til. I mange husstande blev der ligeledes bagt prosekager i høsttiden.

Prosekagen blev skåret i skiver, ristet i fedt på panden, man blandede fedte med sirup og denne dyppelse blev spist til.

I vore dage, anno 2013 spises prosekager både varme (ristet i smør) og kold med sirup til, gerne med Kirsebærsirup fra Selleberg ved Marslev, syd for Kerteminde tæt ved Langeskov.

Opskrift

- 250 gram vasede havregryn
- ¾ liter mælk
- 125 gram sirup
- 65 gram rosiner
- ½ tsk. kardemomme
- ½ tsk. kanel
- 1 sammenpisket æg
- 1 spsk. Mel
- 10 gram gær
- Lidt salt

Havregrynene udblødes i mælken i 6 timer eller natten over.

Gæren smuldres i og de øvrige ingredienser røres i.

Bages i vandbad i en velsmurt rugbrødsform.

Ca. 2 timer ved 150 grader.

Prosekagen afkøles, hvorefter den kan serveres.

Velbekomme.

