



## Klude-kage

100 g smør  
270-300 g filodej (optøet)  
250-300 g fetaost  
2-3 tsk revet parmesan  
1-2 tsk tørret timian  
2 store æg  
1,5 dl sødmælk  
Sesamfrø (kan udelades)  
Honning (flydende)



Foto 1: Kludekagen spises :-)

Opskriften er baseret på, at man bruger sin Omnia med silicone-indlæg på gasblusset. Man kan selvfølgelig også bruge et fad og en ovn.

1. Smelt smørret og lad det køle lidt af.
2. Filodejen skal rives i store stykker så den kan lægges rundt i hele formen og godt ud over kanterne.
3. 1 spsk smør jævnes ud i bunden.
4. Ca. 50 g. filodej rives i mindre stykker og fordeles ujævnt i formen,  
Ca. 1/3 af fetaen knækkes i småstykker og fordeles,  
Lidt parmesan og timian drysses over,  
1 spsk smør hældes over.
5. Punkt 4 gentages indtil der ikke er mere feta, kun lidt filodej og en smule smør og timian tilbage.
6. Den sidste filodej lægges på og det der hænger ud over kanten foldes ind over
7. Smør spredes ud og der drysses med timian og evt. sesamfrø.
8. Der skæres en rækkes skrå snit dybt ned i kagen (pas på silicone-formen).
9. Æggene piskes sammen med mælken og hældes ud over kagen – det skal trænge ned i de snit der er lavet.
10. Kagen hviler i køleskabet i mindst 30 minutter – evt. et par timer.
11. Stilles på det store blus skruet 2/3 til 3/4 op og der står den så i ca 30 minutter til den er brun og sprød.  
For andre vil det sige ind i varm ovn ved 200 °C i 30 minutter.
12. Sluk for blusset og lad kagen hvile i 10 minutter (uden låg).
13. Hæld en rundhåndet skefuld honning hen over, vend kagen ud på et fad, hæld mere honning hen over.
14. Serveres lun 😊



Foto 2: Kagen samles



Foto 3: Klar til bagning

Opskrift og Foto af Morten Lægaard