

Bakverk Birgitta-kakan	
Recept 150 g smör el. margarin 150 g socker 2 st. äggulor 250 g mjöl 1 tsk vaniljsocker 1 tsk bakpulver rivet skal av 1 citron	
Gör så här Smör och socker röres vitt. Gulorna samt övriga ingredienser tillsättes. Degen rullas ut i längder, vilka penslas med äggvita och beströs med hackad mandel. Gräddas i 175 grader. När de är färdiga ringlar man på florsocker utrört med citronsaft. Skäres medan de är varma.	
Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat Birgitta Eriksson, Färjestaden	
Bakgrundshistoria År 1984 började jag på Färjestadens hembageri. Då ägde Bernt Petersson och Leif Yngvesson det. Ägare dess för innan var Stina och Arne Morell. 1987 fick vi alla, som jobbade, en förfrågan om att vara med i en baktävling. Den anordnades av en bagerigrossist, som hette Kobia och var rikstäckande. Vi skickade in var sitt recept. Jag tog mitt gamla recept, som gjordes om till en större sats. Det blev Birgittakakan. Något förvånad blev jag när jag blev kallad till riksfinalen. Den skulle hållas, på Enskede kursgård, i Stockholm. I småbrödsklassen blev min kaka uttagen till finalen av juryn. Jag vann och fick 20.000 kronor i pris. Juryns omdöme: "Pikant smak. Hantverksmässigt utseende. Ser tilltalande och goda ut." Birgittakakan kan än i dag köpas på Färjestadens hembageri	
Övrigt	

