

Bakverk <i>Ednas krigstidskaka</i>	
Recept Ingredienser 2 st ägg 2 kkp socker 50 gr smör ½ dl gräddmjölk 1 hg vetemjöl 1 tsk jästmjöl 1 hg nötter	
Gör så här Värm ugnen till medelvärme, 175 grader Mal nöterna Vispa ägg och socker kraftigt Smält smör och värm gräddmjölk. Tillsätt detta i den väl vispade smeten. Blanda vetemjöl, nötter och jästmjöl. Tillsätt detta till smeten lite i taget. Smörj och bröa en sockerkaksform. Häll i smeten. Grädda i 30 minuter. Stjälp ur formen när kakan svalnat. Mycket god.	
Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat Upphovskvinna/man? Edna Högström	
Årtal född 1920	
Bakgrundshistoria Edna fick receptet 1943 när hon gick elev i Västerås. Edna berättar att hon fick receptet av en tacksam patient, Amy Eriksson som efter tillfrisknandet bjöd hem henne och serverade denna kaka. Upptecknat 21/4 2014.	
Övrigt	