

Bakverk**Vänkaka****Recept Ingredienser**

1 ägg
1 kkp socker
1 hg smör
2-4 msk vatten
1 ½ kkp mjöl
1 tsk bakpulver
Pärsocker
Kanel

Gör så här.

Ägg och socker vispas väl. Smält smör. Tillsätt detta samt 2-4 matskedar kokande vatten. Blanda vetemjöl med bakpulver. Tillsätt mjöl och bakpulver, blanda väl. Hälles i smord, låg rund form. Äppelklyftor ovanpå.

Variationer:

Har man goda friska äpplen blir det gott med många klyftor lagda ovanpå kakan. Beströs med pärlsocker och kanel.

Eller Strö skivad sötmandel ovanpå kakans ytterkant. Låt mitten vara utan om man har ont om mandel.

Grädda i 175 grader i cirka 30 minuter. Låt kakan svalna . Vispa god grädde ganska hårt. Färska eller frysta hallon lägges mitt på kakan. Lägg med en stor matsked klickar av grädden runt, så det blir som en blomma. Sen några rostade och skivade mandlar att dekorera med på toppen.

Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat

Evy Johansson, Algutsrum, tel 0485-350 24

Årtal**Bakgrundshistoria**

Kusin Kerstin i Mariefred fick receptet i fjol, då de var här. Hon bakar på löpande band till vännerna. Men receptet behåller hon för sig själv. Och jag ger mina recept till alla som vill ha.

Övrigt