



Hunaja-pähkinäkakku

Aineet: 2 kananmunaa
1 dl sokeria
1/4 pk sulatettua voita
2/3 pr hunajaa
1 1/2 dl vehnäjauhoja
1 dl piimää tai hapanta kermaa
1 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
1 1/2 dl koko vehnä- tai
grahamjauhoja
1 dl rusinoita
1 1/2 dl murskattuja pähkinöitä

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää voi ja hunaja. Sekoita hyvin ja lisää hapanta maitoa, sekä vehnäjauhot, joihin on sekoitettu suola ja leivinjauhe. Lisää grahamjauhot ja sekoita jälleen. Lisää sitten rusinat ja pähkinät. Paista voidellussa vuoassa noin 250 asteen lämmössä 60 minuutin ajan. Anna kakun jäähtyä pannussa ennen tarjoilua.

www.superkokki.com