



Arabialainen maustekakku 1

Aineet: 200 g voita tai margariinia
3 1/2 dl sokeria
3 munaa
5 dl vehnä jauhoja
1/4 tl leivinjauhetta
1/2 tl soodaa
3/4 tl muskottipähkinää
1 tl vanilliinisokeria
(3 rkl kaakaojauhetta)
2 dl kermamaitoa
1/2-l sitruunan mehu
1 tl raastettua sitruunan kuorta
1 dl jauhettua mantelia tai pähkinää

Valmistus: 1. Hiero rasva ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen seosta hyvin sekoittaen. Yhdistä kuivat aineet, vehnä jauhot, leivinjauhe, sooda ja mausteet ja sekoita ne vuorotellen kermamaidon kanssa taikinaan. Lisää lopuksi sitruunanmehu, raastettu kuori ja jauhettut mantelit tai pähkinä.

2. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka. Kypsennä 175 asteessa noin 45 min. Taikinan voi maustaa haluttaessa ripauksella suolaa, kaakaojauheella tai konjakilla. Kakku on maukas ja säilyy hyvin. Sen voi myös pakastaa.