



Siemenkakku

Aineet: 3 _ dl kuppia valkaisuhermostomia jauhoja
2,5 dl rikottuja vehnäsuurimoita
hiivaa
0,5 dl 50 asteista ale-olutta
1/8 tl suolaa
120 g voita
1 _ dl sokeria
2 munaa
1 rkl siemeniä (esim. murskattua anista, korianteria, kardemummaa jne. valitse mieleisesi!)
noin 2 dl maitoa

Valmistus: Sekoita suola ja jauhot keskenään. Liuota hiiva lämpimään olueen. Vatkaa voi ja sokeri . Vatkaa munat ja siemenet. Lisää jauhoihin hiiva-olut seos, sekoita, lisää vatkattu voi ja sokeri. Lisää tarvittava määrä maitoa. Paista halkaisijaltaan 20 cm:n kakkuvuoassa. Paista 180 asteisessa uunissa noin 45 minuuttia. Anna jäähtyä hieman ennen kumoamista.