



Kardemumma-kakku

Aineet: 4 dl Vehnäjauhoa
2,5 tl Leivinjauhetta
2 dl Sokeria
1 rkl Kardemummaa
100 g Voita sulatettuna
2 dl Kermaa
1 dl Kivennäisvettä
1 kpl Munaa

Valmistus: Sekoita ensin kuivat aineet keskenään ja lisää sitten muut sekoittaen joukkoon.

Kaada taikina tasapohjaiseen voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan tai valkoiseen Uuni-kokki vuokaan.

Paista 175 asteessa noin 50 min.

www.superkokki.com