



Aprikoosikanelikakku

Aineet: 250 g margariinia
2,25 dl sokeria (1dl=85g)
3,25 dl vehnä jauhoja (1 dl = 70 g)
2 tl leivinjauhetta
2 tl vanilliinisokeria
1 tl kanelia
3 kpl kananmunaa
2 dl kuivattuja aprikooseja
Koristelu:
2 prk aprikoosia
4 rkl punaisia kirsikoita

Valmistus: Mittaa huoneenlämpöiset raaka-aineet aprikooseja lukuun ottamatta kulhoon ja vatkaa melko voimakkaasti 5 minuuttia sähkövatkaimella tai yleiskoneessa. Lisää paloittelut aprikoosit ja sekoita. Kaada taikina pyöreään kakkuvuokaan (halkaisija 24 cm) ja paista 175 asteen lämpötilassa noin 40 minuuttia eli kunnes kakku on keskeltä kypsä ja reunoista hieman irronnut. Jäähdytä ja kumoa. Kostuta kakku 1 dl aprikoosisäilykkeen tai kirsikoiden sokeriliemellä. Viipaloi kakun pinnalle aprikoosit ja koristele pinta punaisilla säilykekirsikoilla. Idea! Kakun voit kypsentää myös perinteisessä kakkuvuoassa ja tarjoilla sellaisenaan.

www.superkokki.com