

Hverdagsgleder – enkel kake.



Ca. 4 dl mel

« 1,5 dl sukker

1 ts kardemomme

3 ts bakepulver

150 g smør

2,5 dl kulturmilk (skummet eller vanlig etter ønske)

Eventuelt 0,5 – 1 dl rosiner, sukat eller andre frukter hvis man ønsker, men kaken er kjempegod uten også :)

Pynt:

Sukker og kanel i ønsket mengde.

Bland det tørre og smuldre det sammen med smøret og tilsett kulturmilken og rør alt godt sammen. Bland ev. inn rosinene/frukten raskt til slutt.

**Hell deigen/røren i en smurt, liten langpanne, strø over sukker og kanel - og stek den på 180 grader i ca. 40 minutter.
Server i biter/snipper – gjerne lunken.
Kan fryses og tines i ovnen.**

