

Lenas kanelkaka

2½ dl gräddfil
1 tsk bikarbonat
175 g smör eller margarin
2½ dl strösocker
2 ägg
4½ dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
½ tsk salt

Fyllning:

1 dl strösocker + 1 tsk kanel

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Blanda gräddfilen med bikarbonaten och ställ åt sidan.
3. Rör smör och socker poröst.
4. Rör i ett ägg i taget.
5. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Rör ner det i äggsmeten omväxlande med gräddfilen.
6. Smörj och bröa en kakform (1½ - 2 liters). Varva ner smeten med fyllningen. Sluta med att strö socker/kanel över kakan.
7. Grädda ca 1 timme.