

Lingonkaka med kanel

En underbar kaka. Njut den med vispad grädde och en kopp gott kaffe.

Det här behövs till 12 bitar:

- 3 dl vetemjöl
- 2 msk strösocker
- 125 g smör
- 1 äggula
- Fyllning:
- 3 dl lingonsylt
- 2 tsk kanel
- Strössel:
- 2 dl fiberhavregryn, Gyllenhammars
- 50 g mandelspån
- 1 dl råströsocker
- 50 g smör, smält
- Servera med:
- 2 dl lättvispad grädde
- Ugn: 200°

Gör så här:

1. Lägg vetemjöl, strösocker, smör och äggula i matberedarskålen med kniven monterad. Kör tills det bildas en degboll.
2. Tryck ut degen i en rund form med löstagbar botten. Låt degen gå upp ca 2 cm på kanten. Låt den vila 30 minuter i kylen.
3. Bred ut lingonsylten i formen och strö över kanel. Mixa havregryn, mandelspån och råströsocker med smält smör. Smula blandningen över sylten.
4. Grädda kakan, ca 25 minuter, i mitten av ugnen. Låt kakan svalna. Servera den med vispad grädde.

