

## Kanelkaka (10-12 bitar)

2,5 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 msk	malen kanel
3	ägg
2 dl	socker
75 g	smör eller margarin
1 dl	vatten
1 dl	mandelspån (eller hackad mandel)

- Sätt ugnen på 175° C
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Blanda mjöl, kanel och bakpulver. Blanda ner i äggsmeten. Häll i mandeln.
- Smält smöret och häll i vattnet, låt koka upp. Rör ner det i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form (ca 24 cm i diameter).
- Grädda genast i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kakan svalna på galler.

