



# GOTT PÅ SJÖN

av Charlotta Rahm

## Skolavslutningskaka

**Kärt barn har många namn**, den här kakan har säkert lika många namn som varianter. Men när jag var liten bakade mamma den alltid till skolavslutningen, därav namnet ovan.



**När man ska på utflykt**, oavsett om det är på sjön eller på land, och bullarna man hade i frysen av någon märklig anledning tagit slut (och barn och make ivrigt bedyrar sin oskuld), då passar det här receptet perfekt. På en halvtimme har man en kanelbulleoftande mättande kaka att packa ner i picknickkorgen.

### Ingredienser

4 dl vetemjöl  
1 dl socker  
2 tsk bakpulver  
1 msk kanel till smeten + kanel att pudra över  
75 g smör  
2 dl mjölk  
pärlsocker

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Blanda de torra ingredienserna.



3. Finfördela smöret och lägg i (ett tips är att köra det på upptining i mikron 15–20 sekunder, så blir det lättarbetat).



4. Tillsätt sedan mjölken.
5. Rör snabbt ihop till en slät, lite tjockare smet.



6. Häll smeten i en smord och bröad springform (ca. 20 cm i diameter).
7. Pudra över lite extra kanel och strö över rejält med pärlsocker.
8. Grädda i ugnen i ca. 25 minuter.

