

Syltkakå (syltkaka)

Recept nedtecknat av Elin Utas

Vetedeg:

- 5 dl mjölk
- 1 kg vetemjöl
- 50 g jäst
- 1 ½ dl socker
- 150 g margarin eller smör

Till ribbling (smördegssmulor):

- 50 g margarin eller socker
- 1 msk socker
- 4 msk vetemjöl
- arbetas till en smulig massa
- äppelmos eller annat ej för löst mos

Gör så här:

Vetedegeu arbetas smidig och får jäsa upp.

Degen tas upp på bakkbordet och delas i två stora, platta kakor som täcker varsin bakplåt.

Låt dem jäsa 15 min och nagga dem därefter tätt med en gaffel.

Ett jämt lager sylt stryks på och därefter ribblar (strör) man över med ribbling (smördegssmulorna).

Grädda kakorna i ugn 200 C cirka 15 minuter tills de fått ljusbrun färg.

Variationer: Vilken sorts fast sylt som helst kan användas, även färska bär.

Sockret kan bytas ut mot sirap. Kakan får då en knäckigare yta.

Variant med sockerkakå, se sid 2.

Variant med sockerkakå (sockerkaka)

Recept:

- 2 ägg
- 2 msk socker
- msk vetemjöl

Gör så här:

Ägg och socker vispas.

Mjölet tillsätts och sockerkakssmeten bredds över den jästa vetekakan istället för sylt.

Sockerkakssmeten ska vara fast.

Ovanpå ribblar man mördegen.

Man kan också strö på kanel och socker.

Kakan kan med fördel frysas och värmas innan den ska serveras.