



Receptet på årets Östgötakaka 2021

Östgötska lingonkakor

Varmluftsugn 175 grader

300 gr smör
4 dl strösocker
2 msk vaniljsocker
2 ägg
5 dl vetemjöl
2 dl grahamsmjöl eller dinkel fullkorn
8 dl färska eller frysta lingon
4 msk sirap

Smörj en långpanna 30x30 cm och bröa med grahamsmjöl.
Rör smör socker och vaniljsocker smidigt och ytterligare en liten stund, dock så länge att det blir vitt.
Rör ner äggen ett i sänder så att degen blir slät.
Blanda mjölsorterna och vänd ner i degen.
Tryck ut degen i långpannan och gör en 1 cm hög och 1 cm bred kant runt kanterna.
Bred ut lingonen jämnt innanför kanten.
Ringla sirap över så jämnt det går.
Grädda på nedersta valsem cirka 30 minuter.
Kanske att det tar lite längre stund om du väljer frysta lingon.
Passa så att kakan får fin färg.
Låt kakan svalna och skär i bitar ca 6x6 cm.
Dofta över lite florsocker vid servering.

Smaklig spis!