

## **Godaste kakan till helgen: Kanelbullesockerkakan**

Hej! Redan fredag igen. Tycker veckorna går alldeles för fort. Tim och Stella går sin sista skoldag idag innan sportlov. Det ser vi verkligen fram emot. Hoppas på lite bättre väder bara.

Alltså den här kakan. Vi gjorde den förra helgen och den var bara så god! Den räckte nästan hela helgen. Perfekt att göra nu på sportlovet och packa ner några bitar i fikaväska.



**Kanelbullesockerkaka**

175 g smör

2 dl strösocker

3 dl gräddfil

4 1/2 dl vetemjöl

1 msk bakpulver

1/2 tsk vaniljpulver

1 tsk nymortlad kardemumma

1/2 dl strösocker

2 msk kanel

Smör och ströbröd till formen



Vispa smör och socker mjukt. Tillsätt gräddfilen. Blanda alla torra ingredienser och rör i dem lite i taget. Smörj och bröa en sockerkaksform. Pudra lite kanel i botten av formen. Häll i cirka hälften av smeten i formen. Strö över socker och kanel. Häll över resten av smeten. Grädda i cirka 50 minuter i 175°C i nedre delen av ugnen.

Ursprungsreceptet hittade jag [här](#). Halverade mängden kanel.