

Snabb picknickkaka

Fick påhälsning av kompisar lite spontant igår, väldans trevligt. Hade ingenting vettigt att bjuda på, så jag slängde ihop en sån här snabb picknickkaka. Smakar lite som sockerkaka + kanelbulle. Det är ju trots allt lite roligt att bjuda på nybakat...





Snabb picknickkaka

Ca 10 bitar
1 ägg
1 dl strösocker

1 ½ tsk bakpulver

1 dl filmjök

50 g smör, smält

2 ½ dl vetemjöl

Garnering

Kanel

Pärsocker

GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 175 grader. Klä en rund form, 20–22 cm i diameter med bakplåtspapper. Vispa ägg och socker pösigt i en bunke. Tillsätt resten av ingredienserna och rör ihop allt till en slät smet.

Bred ut smeten i formen. Pudra kanel och strö pärsocker över kakan. Grädda kakan mitt i ugnen i 25–30 min. Känn med en provsticka att kakan är klar. Låt den svalna i formen. Lyft sedan upp kakan med papperet och bjud på fika eller packa ner den i picknickkorgen.



Receptet kommer från [Lindas bakskola](#). Föll för namnet eftersom jag gillar sånt som är enkelt och går snabbt att göra. Som Linda skriver är det här en perfekt kaka att göra om en kommer på sent att en vill ha med sig något gott i picknickkorgen - sno ihop den och låt den gräddas medan badväskan packas! Dessutom är det få ingredienser som oftast finns hemma.