

Uunipannukakko

Agnes Erikson

2 munnaa
2 ruokalusikkaa sokkerii
100 grammii margariinii
8 desilitterii maittoo
4 – 4 ½ desilitterii nisujauhoo
1 teelusikka vaniljasokkerii
1 teelusikka suolaa
vähäisen kaneelii ja kardemommaa

Tehe näin:

1. Pane uunin 200°:n pääle.
2. Sekoita munat, mai'on, jauhoo ja krydderii.
3. Vispaa tasaiseksi taikinaksi.
4. Voitele ison pannun tahi käytä leipomapaperii.
5. Kaa'a pannukakkotaikinän panhuun.
6. Pane pikku palloi margariinii tahi voita pääle.
7. Paista pannukakon noin 30 minuttii.
8. Leikkaa sen passelhiin palhoin.
9. Syö marjoin kans.