

TÄYDEN KYMPIN RAHKAKAKKU

Iin työhönvalmennuskeskuksessa on tänään kokoontunut leivontaryhmä. Tällä kertaa valmistettiin rahkakakku. Saimme maistaa kakkua päiväkahvilla. Se oli todella hyvää. Kiitos leipureille Jonna, Helena ja Tarja

Rahkakakku

2 Munaa
2 dl sokeria
50 g voita sulatettuna
2 dl rahkaa
1,5 tl kardemummaa
1 tl kanelia
1 tl inkiväiriä
1 tl pomeranssinkuorta
1,5 tl soodaa
1 tl leivinjauhetta
4 dl karkeita vehnä jauhoja



Sulata rasva. Vaahdota munat ja sokeri. Lisää vahtoon hieman jäähtynyt rasva ja rahka. Lopuksi vehnä jauhot johon on sekoitettu mausteet ja muut kuivat aineet. Paista 200 C hieman alle tunti.

