



## Gammaldags Pelargonkaka

En gammaldags kaka smaksatt med hackade blad från doftpelargoner "Dr Westeriund" och "Attar of Roses"



Tillagningstid: ca 40 minuter

### Ingredienser

- 4 ägg
- 4 dl strösocker
- 200 g margarin
- 5 dl vetemjöl
- 10-15 finhackade blad av doftpelargon
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljpulver

### Glasyr

- 120 g philadelphiaost
- 75 g margarin
- 2,5 dl florsocker
- Lite av de hackade bladen från kakan.

### Beskrivning

Vispa ägg och socker poröst. Rör ner blad hacket, margarinet och vetemjöl. Blanda bakpulver och vaniljsocker och rör sedan ner allt i smeten.

Smörj och bröa en kakform och häll i smeten.

Grädda kakan i ca 20 minuter i 175 grader.

Låt svalna något.

