

Kryddig tomatkaka

125 g smör
2 ägg
2 ½ dl strösocker
3 dl konserverad tomat-soppa
2 tsk bakpulver
½ tsk bikarbonat
4 ½ dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker alternativt
½ tsk äkta vaniljpulver
1–2 tsk malen kanel
1 nypa malen kryddnejlika
1 liten nypa malen kardemumma
ev. citronzest vid servering
extra smör och ströbröd till formen

Sätt ugnen på 175 grader.

Bryn smöret tills det skummar och doftar nötigt.
Ställ åt sidan.

Vispa ägg och socker fluffigt. Vänd i tomat-soppan. Rör i de torra ingredienserna.
Avsluta med att ha i det brynta smöret och vispa tills du har en slät smet.

Smöra och bröa en springform med en diameter på cirka 20 cm. Häll smeten i formen och grädda i cirka 40 minuter. Känna efter med en sticka så att kakan inte är kladdig. Riv eventuellt på lite citronzest vid servering.

