Hapankermakakku

3,5 dl vehnäjauhoja  
2 rkl perunajauhoja  
0,5 tl suolaa  
2,5 dl sokeria  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl soodaa  
1 tl kanelia  
1 dl voisulaa  
1,5 dl h-kermaa  
1 muna  
  
Siivilöi kuivataineet kulhoon.  
Lisää voisula ja h-kerma.  
Vatkaa 2 min.  
Lisää muna ja vatkaa taas 2 min.  
Kaada taikina voideltuun korppujauhotettuun vuokaan.  
Paista 180-200 ast 30-40 min.  
Kokeile kypsyyttä hammastikulla, jos tikku on kuiva, on kakku kypsä.