Helmin hapankermakakku

175 g voita

2 dl hapantunutta kermaa

3 kpl kananmunia

3 dl sokeria

3 dl vehnäjauhoja

1 tl kanelia

1 tl ruokasoodaa

Kiehauta voi ja kerma. Vatkaa munat ja sokeri. Yhdistä edelliset voimakkaasti vatkaten. Lisää jauhot, joihin on sekoitettu sooda ja kaneli. Paista +175 `C uunissa noin 1 tunti. Taikina on todella "lirua", mitä ei kannata pelästyä.