



I bibeln står det (2 Mos 16:31) “....Det liknade korianderfrö och var vitt och smakade som tunna kakor med honung”. Visst låter det gott?!

Här kommer ett recept på Kurrens Myskaka, som faktiskt kan innehålla just mannagryn och koriander. Den är inte särskilt tunn men väldigt god.

Lycka till!

UGN

175° ca 35-40 minuter

Ingredienser

2 stora ägg (eller tre små ägg)

2 dl socker

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 1/2 dl mjölk (helst minst 3 % fet)

2 rågade tsk mald kardemumma

(ev 1 tsk mald koriander, minska isåfall lite på kardemumman)

100 g smält avsvalnat smör/margarin

GÖR SÅ HÄR

Smöra en form, helst en ringform på 1.5-2 liter och skaka den med ströbröd eller mannagryn.

Vispa ägg och socker poröst.

Blanda samman vetemjöl, bakpulver, kardemumma (och ev. koriander) och tillsätt blandningen till äggvispet växelvis med mjölken.

Häll till sist ner det smälta, avsvalnade matfettet.

Rör inte smeten mer än nödvändigt sedan ni tillsatt smöret.

Häll ner smeten i formen och grädda kakan i 175°, nedre delen av ugnen, tills den känns torr när du sticker i den. Ca 35-40 min.

Du får en hög och fin kaka som du kan dofta över med lite florsocker innan servering om du vill.