

Mustikkamukikakku

Leivo itsellesi mukikakku ja herkuttele!

1 annos



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Taikina:

25 g voita

1 kpl kananmuna

1 rkl maitoa (15 ml)

0,5 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

25 g ruokosokeria (5 tl)

40 g vehnäjauhoja (4 rkl)

0,25 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

0,5 tl kanelia

50 g mustikoita (noin 1 dl)

- 1 Mittaa voi mikroaaltouunin kestävään, vähintään 3 dl vetoiseen mukiin. Sulata voi mikroaaltouunin korkeimmalla teholla noin 50 sekuntia.
- 2 Lisää kananmuna, maito ja sitruuna-aromi mukiin. Vatkaa haarukalla kunnes seos on tasainen.
- 3 Lisää sokeri, jauho, leivinjauhe ja kaneli mukiin. Sekoita kunnes taikina tasaisesti sekaisin. Sekoita 2/3 mustikoista taikinaan ja ripottele loput pinnalle. Ripottele vielä hieman sokeria pinnalle.
- 4 Paista mikroaaltouunin korkeimmalla teholla (850 W) noin 2 minuuttia (tai 750 W: 2 min 15 s) kunnes kakku on kunnolla kohonnut ja jähmettynyt. VARO! Muki on kuuma. Anna kakun jäähtyä mikrossa minuutin ajan ennen kuin otat sen pois ja anna jäähtyä vielä noin 5 minuutin ajan.