



VAXHOLMS BED & BREAKFAST

A SMALL HOTEL AT OUR HOME

GUNNERUDSKAKA

En rund springform

GUNNERUDSKAKA

2,5 dl riven palsternacka
2 dl rivet päron
3 ägg
3 dl (270 g) strösocker
1 1/2 dl solrosolja
1 msk Xante päronkonjak eller essens
3 dl (180 g) mjöl
1 tsk vaniljsocker
3 tsk bakpulver
1 tsk malen kardemumma
1 nypa salt

TOPPING

200 g philadelphiaost
150 g rumsvarmt smör
3 dl (180 g) florsocker
3 tsk vaniljsocker
Zest från 1 citron och saft från 1/2

1. Sätt ugnen på 150 grader. Ta fram smöret till toppingen så det hinner bli rumsvarmt.
2. Skala och riv palsternacka och päron (krama ut saften ur päronen).
3. Vispa ägg och socker riktigt poröst.
4. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver, kardemumma och salt. Sikta och vänd ner det i äggsmeten.
5. Rör försiktigt ner oljan och päronkonjaken.
6. Vänd sist i palsternacka och päron.
7. Lägg smörpapper i botten på en springform (innan du sätter fast kanterna, så fästs pappret i botten), smöra eventuellt kanterna.
8. Höll i smeten och grädda långt ner i ugnen i ca 55 minuter. Låt kakan svalna lite innan den tas ur formen.
9. Medan kakan är i ugnen gör du toppingen. Vispa samman alla ingredienser med en elvisp till en slät kräm.
10. När kakan har svalnat, bred eller spritsa toppingen på kakan. Dekorera med zest från en citron.

VAXHOLMS BED & BREAKFAST is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.