

# ÖLÄNDSKA BAKNINGRECEPT

<b>Bakverk</b> Coloseumkakan	
<b>Recept</b> En klick smör till bakformen Ströbröd 1 ägg 2 dl socker 2 dl mjöl 1 tsk bakpulver 100 g smält smör 2-3 äpplen i klyftor	
<b>Gör så här</b> Smörj och bröa en bakform ca 1,5 liter med löstagbar botten. Vispa ägg och socker, tillsätt mjöl och bakpulver och till sist det smälta smöret. Rör till en jämn smet, häll smeten i formen och lägg i äppelklyftorna. Grädda kakan i 175 graders ugnsvärme ca 40 min	
<b>Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat</b> Asta Jönsson	
<b>Bakgrundshistoria</b>	