Hapankermakakku

3,5 dl vehnäjauhoja
2 rkl perunajauhoja
0,5 tl suolaa
2,5 dl sokeria
1 tl leivinjauhetta
1 tl soodaa
1 tl kanelia
1 dl voisulaa
1,5 dl h-kermaa
1 muna

Siivilöi kuivataineet kulhoon.
Lisää voisula ja h-kerma.
Vatkaa 2 min.
Lisää muna ja vatkaa taas 2 min.
Kaada taikina voideltuun korppujauhotettuun vuokaan.
Paista 180-200 ast 30-40 min.
Kokeile kypsyyttä hammastikulla, jos tikku on kuiva, on kakku kypsä.