Yhden munan sokerikakku

50-100 g voita  
175-299 g sokeria (2dl)  
1 muna  
1½ - 2 tl leivinjauhetta  
250 g vehnäjauhoja ( 5dl)  
vajaa 1½ dl kermaa, maitoa tai piimää

Maustaminen:

3/4 appelsiinin tai sitruunan raast. kuorta  
tai 2 tl vanilja sokeria  
tai 3-5 raast. karvasmantelia  
tai a-2 tl hienonn. kardemummaa  
  
Voitele ja jauhota vuoka tai paistinpannu, jonka tilavuus n. 1 1/4 l  
Vatkaa voi ja sokeri kuohkeaksi.  
Lisää muna ja vatkaa viela jonkin aikaa. Mausta. Seulo jauhot ja leivinjauhe,  
kaada seos vuokaan.  
Paista kakku miedossa lämmössä (175) 45-50 min.