Systrarna Eisenmans vintervackra kaka med päron och lingon.

## **Ingredienser**

* 100 g smör (eller margarin)
* 2 ägg
* 2 dl farinsocker
* 1 dl strösocker
* 4 dl vetemjöl
* 1 msk vaniljsocker
* 2 tsk malen kardemumma
* 1 tsk bikarbonat
* 1 dl filmjölk
* 1-2 dl lingon (färska eller frysta)
* 3 dl rivet päron, motsvarar ca 1-2 päron

## **Gör så här**

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smörj och bröa en rund bakform.
3. Smält smöret.
4. Vispa ägg och socker poröst.
5. Blanda de torra ingredienserna och varva ner i smeten tillsammans med filmjölken.
6. Rör i det smälta smöret.
7. Blanda sedan ner lingon och päron.
8. Häll smeten i formen och grädda i 50–55 minuter. Kakan är färdig när den släpper från kanten och en provsticka är torr.
9. Låt kakan svalna och stjälp sedan upp den.