

## Wienerkaka

225°

200 gr rumsvarmt smör

50 gr jäst

2 msk strö

2½ dl kall mjölk

8–9 dl vetemjöl

Rör ihop och "kavla" ut i långpannan

Fyllning;

200 gr mjukt smör

1½ dl strö

3–4 msk vanilj

Bred ut fyllningen på kakan i långpannan

Jäs 1 timme, grädda i mitten ca 10–15 minuter på 225°

När kakan svalnat, blanda florsocker o vatten och gör ett "spindel nät" över hela kakan, sen skär du i trekanter, eller "långa" rektanglar, beroende på hur många som ska dela på kakan

Kakan är godast då den äts direkt, OM du fryser den så ska den ätas på en gång när du tinar den, annars torkar den direkt...

Lycka till!!