

## Häradshammarskaka från Zarah Leander sällskapet

Även denna kaka fick vi provsmaka på vår Dansweekend som tog oss till Zarah Leander museet på vår väg till Arkösund.

200 grader.

Smält lite mer än 200 gram margarin i en långplanna - som då blir smörad.

Häll i en bunke:

- 9 dl havregryn
- 2 msk mjöl
- 3 tsk bakpulver
- 2 dl socker
- 4 tsk vaniljsocker
- 4 msk sirap

Blanda ihop allt med det smälta margarinet och häll smeten i långpanna - grädda bara några minuter tills smeten börjar bli ljus brun. Under tiden smälter Du 200 gram blockchoklad med lite olja som gör att den blir smidigare - ringla över den smälta blockchokladen över den varma kakan och skär i bitar innan den knäcker ihop.

*Häradshammars socken kallades i gamla skrifter för Härsme och därför väljer vi att kalla denna kaka för Härsme-kaka.*