

UPPSKRIFTIN AF

Jólaökunni

GÓÐU

1 bolli vatn

1 bolli sykur

4 stór egg

1 bolli hnetur

1 bolli sítrónusafi

1 teskeið salt

1 bolli púðursykur

1 teskeið bökunarsódi

2 bollar þurrkaðir ávextir

1 flaska gæðaviskí

MEÐHÖNDLUN

-  Smakkaðu viskíið til að vera viss um að það sé ekki skemmt.
-  Takið stóra skál. Athugið viskíið aftur til að vera alveg viss um að það sé ekki skemmt.
-  Hellið í einn bolla og drekkið.
-  Endurtakið.
-  Kveikið á hrærivélinni, hrærið 1 bolla af smjöri í stóra mjúka skál.
-  Bætið 1 teskeið úti og hrærið aftur.
-  Athugið hvort viskíið sé farið að skemmast.
-  Fáid ykkur annan bolla.
-  Slökkvið á hrærivélinni.
-  Brjótið tvo fætur og bætið í og hendið út í þurrkaða bollann af ávextinum.
-  Hrærið á kveikivélinni.
-  Ef þurrkveitirnir festast við hrærararana þá losið þá af með rúfskjárni.
-  Bragðið á viskíinu til að athuga brestgratið.
-  Næst, sigtið 2 bolla af salti. Eða eitthvað. Hverjum er ekki sama!
-  Athugið viskíið.
-  Sigið sítrónusafann og teygdi hneturnar.
-  Bætið við einu borði, skeið af sykri eða bara einhverju. Því sem næst er!
-  Smyrjið ofninn.
-  Stillið kökuformið á 250 gráður.
-  Gleymið ekki að hræra í stillaranum.
-  Hendið skálinni út um gluggann og rokið lúðunni.
-  Athugið viskíið enn og aftur. Farið að sofa.

Hvern langar annars í ávaxtaköku?