**Sega Hallonrutor,** grädda i 175 grader ca 30 min

**GRUNDSMETEN :**  
4 ägg  
6 dl socker

200g smält mjölkfritt margarin  
6 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
Hallon (frysta, en kartong som finns i frysdisken på affären)

Vispa ägg och socker poröst. Häll ner det smälta smöret i smeten och blanda sen ner mjölet och vaniljsockret. Smöra, med mjölkfritt smör och bröda en långpanna, häll ut smeten i den. Strö hallonen över kakan.

Grädda kakan i ca 30 minuter. Dela kakan i 25- 30 bitar.

**Sommarkaka**, grädda i 225 grader i 15 min

**GRUNDSMETEN :**100g smält mjölkfritt margarin   
3 dl vatten  
1 ägg  
3 dl socker  
7 dl vetemjöl  
4 tsk vaniljsocker  
4 tsk bakpulver

**TOPPING :**150 g smält mjölkfritt margarin  
2 dl socker  
3 dl havregryn  
6 tsk kanel

Vispa ägg och socker. Blanda ner övriga ingredienser. Bred ut i smord långpanna. OBS! Mjölkfritt margarin. Blanda ingredienserna till ”toppingen” och klicka ut över smeten.

Grädda i 225° i 15 min. Dela kakan i ca 25-30 bitar.