Blåbærkake med kaneltopping



Ingredienser

175 g sukker
4 ss matolje med nøytral smak
1 egg
1,25 dl melk
225 g hvetemel
2 ts bakepulver
225 g friske blåbær

Kaneltopping:
50 g smør
50 g hvetemel
100 g brunt sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og olje til blandingen er lys og luftig. Rør i melken. Bland så inn hvetemel og bakepulver til en jevn deig. Vend i rensede blåbær til slutt.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Smelt smøret til toppingen i en liten kjele. Bland i de øvrige ingrediensene til en kornete masse. Avkjøl og smuldre på toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken blir finest med friske blåbær, men du kan også røre frosne bær inn i deigen. Bruk helst skogsblåbær fremfor hageblåbær siden de har dypest blåfarge og ikke synker så lett til bunns i kaken under stekingen.

Kaken er holdbar innpakket i plast. Den er også fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-med-kaneltopping