Tyttebærbiter



Ingredienser

Mørdeig:
150 g smør
4,5 dl hvetemel
1,5 dl sukker
1 ss bakepulver
1 egg

Fyll:
2 dl tyttebærsyltetøy

Havredryss:
1,5 dl havregryn (små, lettkokte)
50 g smør
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna raskt sammen deigen.

Trykk deigen ut i bunnen på en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm). Smør over tyttebærsyltetøyet.

Bland havregryn, sukker og vaniljesukkeret til drysset. Smelt smøret og ha i. Fordel havredrysset jevnt over kaken (bruk fingrene).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

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

Kaken kan lages med ulike typer syltetøy, se for eksempel oppskrift på "Blåbærbiter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tyttebaerbiter