Krydderbiter med tyttebær

Ingredienser



75 g smør
4 dl kefir
3 dl sukker
1,5 ts kanel
1 ts nellik
0,5 ss natron
5 dl hvetemel
5 ss tyttebærsyltetøy
3 ss hele tyttebær (friske eller frosne)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alt bortsett fra tyttebær sammen i en bakebolle. Bruk en stålvisp, slik at alle klumper fjernes. Rør så i tyttebærsyltetøy og tyttebærene (frosne tyttebær trenger ikke å tines).

Hell deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 35 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Sikt eventuelt over litt melis til pynt.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderbiter-med-tyttebaer