Krydderbiter med blåbær



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 blåbærsyltetøy
3 ss hele blåbær (friske eller frosne)

Pynt:
2 ss hele blåbær (friske eller frosne)

Fremgangsmåte

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

Hell deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Dryss over noen blåbær ekstra til pynt.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

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-blabaer