Bringebærkake med kanel



Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel
100 g smør

Fyll:
200 g friske, rensede bringebær
1 ts kanel
1 ss hvetemel

Pynt:
rosa melis (se tips)
litt vann

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland i smeltet smør. Rør deigen jevn. Bland bringebærene med kanel og hvetemel (dette forhindrer at bærene synker til bunns i kaken under stekingen). Vend bærene forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen en stund før den forsiktig hvelves ut av formen og avkjøles helt.

Pynt den kalde kaken eventuelt med litt rosa melisglasur før servering (se tips).

Tips

Rosa melisglasur med jordbærsmak fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene. I stedet for å pynte kaken med rosa melisglasur, kan du sikte over vanlig hvit melis. Det blir også pent om du pynter kakefatet med noen ekstra, friske bringebær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkake-med-kanel