Stikkelsbærkake

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 75 g smør
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 dl stikkelsbær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker. Rør i smøret. Sikt i mel og bakepulver og rør deigen glatt.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bærene over deigen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 40–45 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta den kalde kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

♥ Se oppskrift på **Ripskake**, **Solbærkake** og **Blåbærkake**, som alle er basert på samme oppskrift. Se også **Stikkelsbærkake med kokos**.

♥ Kaken kan fryses. Gi den tinte kaken et nytt dryss med melis før den serveres.

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

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