Krydderruter med bær



Ingredienser

150 g smør
5 dl sukker
8 dl kefir
3 ts natron
2 ts kanel
2 ts kardemomme
1 ts ingefær
0,5 ts muskat
10 dl hvetemel

500 g bær (friske eller frosne),
f.eks.:
- 200 g bringebær
- 200 g blåbær
- 100 g rips

5 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en stålvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Fordel bærene over deigen (frosne bær trenger ikke tines). Dryss over med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Skjær opp i firkanter med en skarp kniv og løft kakestykkene ut av formen med en stekespade.

Tips

Kakestykkene holder seg myke lenge om de pakkes godt inn i plast. De er også fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderruter-med-baer