Smuldrekake med plommer, kanel og havregryn



Ingredienser

♥ 10 store blå plommer
♥ 3 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel

Smuldredeig:
♥ 250 g hvetemel
♥ 250 g sukker
♥ 250 g smør

Pynt:
♥ 1 dl store havregryn
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Rens og del opp plommene i store båter som du legger i en stor ildfast form.

Dryss over brunt sukker og kanel.

Ha mel og sukker i en food processor med hakkekniv sammen med smøret, som er delt opp i mindre biter. Kjør food processoren på full hastighet til deigen samler seg.

Smuldre deigen over plommene.

Dryss over havregryn, brunt sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 45 minutter.

Serveres helst varm og nystekt!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrekake-med-plommer-kanel-og-havregryn