



## Blåbærkake

### Ingredienser

75 g smør  
3 egg  
2 dl sukker  
2,5 dl hvetemel  
2 dl ferske eller fryste blåbær

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen egg, sukker og smøret med en stålvisp. Sikt i melet og rør deigen glatt.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bærene over deigen (frosne bær behøver ikke tines).

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 40-45 min. 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.

### Tips

Sjekk nøye med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten.

Du kan eventuelt ringle litt melisglasur over den kalde kaken.

Tildekket med plastfolie holder kaken seg godt i kjøleskapet.



Kaken kan også lages med andre frosne bær, se f.eks. "Solbærkake", "Stikkelsbærkake" og "Ripskake".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake>