



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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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