



Krydderbiter med tyttebær

Ingredienser

- 75 g smør
- 4 dl kefir
- 3 dl sukker
- 1,5 ts kanel
- 1 ts nellik
- 0,5 ss natron
- 5 dl hvetemel
- 5 ss tyttebærsyltetøy
- 3 ss hele tyttebær (friske eller frosne)



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alt bortsett fra tyttebær sammen i en bakebolle. Bruk en stålvisp, slik at alle klumper fjernes. Rør så i tyttebærsyltetøy og tyttebærene (frosne tyttebær trenger ikke å tines).

Hell deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 35 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Sikt eventuelt over litt melis til pynt.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderbiter-med-tyttebaer>