



Krydderbiter med blåbær

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 blåbærsyltetøy
- 3 ss hele blåbær (friske eller frosne)

Pynt:

- 2 ss hele blåbær (friske eller frosne)

Fremgangsmåte

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

Hell deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Dryss over noen blåbær ekstra til pynt.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

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-blabaer>