



Smuldrepai med stikkelsbær

Ingredienser

900 g stikkelsbær

2 dl sukker

Smuldredeig:

2,5 dl hvetemel

1 dl sukker

100 g smør

50 g cashewnøtter

Pynt:

1 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha rensede bær i en stor, ildfast form (28 cm i diameter). Dryss over sukker.

Til smuldredeigen has mel, sukker og svært grovt hakkede cashewnøtter i en bolle. Ha i smeltet smør og bland sammen. Bruk hendene til å smuldre deigen over bærene i formen. Dryss over brunt sukker til slutt.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min.

Tips

"Smuldrepai med stikkelsbær" smaker best samme dag som den er laget.

Se også "Smuldrepai i porsjonsformer".



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-stikkelsbaer>