



Smuldrepai med bjørnebær

Ingredienser

Smuldredeig:

100 g smør

50 g mandler

4 ss brunt sukker

1,5 dl havregryn

1,5 dl hvetemel

Bjørnebærfyll:

400 g bjørnebær (gjerne frosne)

1 ss potetmel

1 ts kanel



Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett grovt hakkede mandler, brunt sukker, havregryn og hvetemel.

Legg bjørnebærene i en paiform (bærene kan godt være frosne). Bland potetmel og kanel og ha det jevnt over bærene. Vend bærene i melblandingen slik at de blir godt dekket.

Smuldre over deigen med fingrene.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 225°C i ca 20 min, til smuldredeigen er gylden. Serveres nystekt!

Tips

"Smuldrepai med bjørnebær" smaker fantastisk godt sammen med vaniljeis, vaniljekesam eller lettpisket kremfløte tilsatt litt vaniljesukker.

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

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