



## Krydderruter med bær

### Ingredienser

150 g smør  
5 dl sukker  
8 dl kefir  
3 ts natron  
2 ts kanel  
2 ts kardemomme  
1 ts ingefær  
0,5 ts muskat  
10 dl hvetemel

500 g bær (friske eller frosne), f.eks.:

- 200 g bringebær
  - 200 g blåbær
  - 100 g rips
- 5 ss perlesukker

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en stålvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Fordel bærene over deigen (frosne bær trenger ikke tines). Dryss over med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Skjær opp i firkanter med en skarp kniv og løft kakestykkene ut av formen med en stekespage.



## Tips

Kakestykkene holder seg myke lenge om de pakkes godt inn i plast. De er også fine å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderruter-med-baer>