



## Kladdkake med pærer

### Ingredienser

- 100 g smør
- 2 store egg
- 3 dl sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 4 ss kakao
- 1,5 dl hvetemel
- 
- 200 g hermetiske pærer (se tips)

### Pynt:

- hakkede mandler
- perlesukker

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør sammen alle ingrediensene til en jevn deig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. La pærene renne godt av seg og del dem i skiver som dyttes lett ned i deigen. Dryss over litt hakkede mandler og perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Kaken kan godt være litt klebrig i midten. Avkjøl kaken i formen før den legges over på et fat.

Server kaken gjerne med pisket krem ved siden av.

### Tips



Du kan selv bestemme mengden pærebiter. En stor boks hermetiske pærer inneholder ca 450 g pærer, og jeg brukte omtrent en halv slik boks til kaken du ser på bildet (4 halve pærer).

Se også oppskrift på "Kladdekake", "Oreo kladdekake" og "Kladdemuffins".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/kladdkake-med-paerer>