



Smuldrekake med plommer, kanel og havregryn

Ingredienser

- ♥ 10 store blå plommer
- ♥ 3 ss brunt sukker
- ♥ 1 ts kanel

Smuldredeig:

- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 250 g smør

Pynt:

- ♥ 1 dl store havregryn
- ♥ 2 ss brunt sukker
- ♥ 1 ts kanel



Fremgangsmåte

Rens og del opp plommene i store båter som du legger i en stor ildfast form.

Dryss over brunt sukker og kanel.

Ha mel og sukker i en food processor med hakkekniv sammen med smøret, som er delt opp i mindre biter. Kjør food processoren på full hastighet til deigen samler seg.

Smuldre deigen over plommene.

Dryss over havregryn, brunt sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 45 minutter.

Serveres helst varm og nystekt!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22733>