



Gammeldags stikkelsbærkake

Ingredienser

Paibunn:

- 1,5 dl fin sammalt hvete
- 2 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 1 dl sukker
- 100 g smør
- 1 egg

Fyll 1:

- 5 dl stikkelsbær
- 1 ts kanel
- 0,5 dl sukker

Fyll 2:

- 75 g smør
- 1 dl sukker
- 2 egg
- 2 dl hvetemel
- 0,5 ts bakepulver
- 3/4 dl kaffefløte

Pynt:

- 1 ts kanel
- 25 g mandler

Fremgangsmåte



Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter egget og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter). La deigen stå og hvile i kjøleskapet i 30 min.

Rens stikkelsbærene og legg dem i formen. Dryss over kanel og sukker.

Til det andre fyllet piskes mykt smør og sukker luftig. Tilsett eggene en om gangen under fortsatt pisking. Vend i hvetemelet iblandet bakepulver og til slutt fløten.

Fordel deigen jevnt over stikkelsbærene i formen. Dryss over kanel og hakkede mandler på toppen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min.

Tips

I kaken på bildet har jeg brukt røde stikkelsbær, men du kan selvsagt også benytte grønne stikkelsbær.

Kaken smaker utrolig godt sammen med vaniljesaus!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gammeldags-stikkelsbaerkake>