



## Bringebærscones

### Ingredienser

3 dl hvetemel  
2 dl havregryn (små, lettkokte)  
1 ts bakepulver  
1 ts hornsalt  
1 dl sukker  
75 g smør  
2 dl vaniljebesam (se tips)

1,5 dl friske bringebær (se tips)  
sukker



### Fremgangsmåte

Bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett smeltet smør og vaniljebesam. Elt deigen raskt sammen og bland i bærene (se tips). Det skal bli en nokså klissete deig.

Bruk fuktige hender og form deigen til 10 kaker som dyppes i sukker før de legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15-17 min, eller til de har fått fin, gylden farge.

### Tips

Vaniljebesam kan byttes ut med vaniljeyoghurt.

Ikke bland i for mye bær. Bærene vil avgi væske under steking, så hvis du blander for mange inn i deigen vil sconsene bli for bløte og miste fasongen.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerscones>