



---

## Smørkake med rosiner

### Ingredienser

100 g smør  
150 g hvetemel  
30 g gjær  
1 egg

### Smørkremfyll:

100 g sukker  
100 g smør  
1 ts vaniljesukker  
100 g rosiner

### Pynt:

egg til pensling  
2 ss sukker  
30 g finhakkede mandler

### Fremgangsmåte

Smulde smør, mel og gjær godt sammen. Tilsett sammenpisket egg og kna sammen til en jevn deig.

Del deigen i to deler. Kjevle ut den ene delen og legg i bunnen på en liten, rund, smurt form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Trykk deigen ca 2 cm opp langs kanten av formen.

Til smørkremen piskes mykt smør og sukker luftig. Bland i vaniljesukker og rosiner. Bre smørkremen over deigen i formen.



Kjevle ut resten av deigen og legg over som et lokk. Ha et håndkle over formen og sett kaken et lunt sted til heving i ca 2 timer.

Pensle over med sammenvispet egg og dryss over sukker og finhakkede mandler.

Sett kaken på en stekeplate og stek nederst i ovnen ved 225°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

"Smørkake med rosiner" egner seg godt til frysing.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smorkake-med-rosiner>