



Smuldrepai med bær

Ingredienser

Smuldredeig:

2 dl hvetemel

3 ss sukker

50 g hasselnøtter

100 g smør

Fyll:

500 g bær (friske eller frosne)

0,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Lag smuldredeigen først ved å blande mel, sukker og malte eller hakkede hasselnøtter i en bakebolle. Smuldre deretter i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Ha de friske eller frosne bærene i en ildfast rund paiform (ca. 27 cm i diameter). Strø over sukkeret. Fordel deretter smuldredeigen over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter til paien er gyllen på toppen.

Tips

Smuldredeigen kan også lages i en food processor. Ha alle ingrediensene i på en gang og kjør på full hastighet til alt er blandet og hasselnøttene er grovhakket.

For variasjon kan 1/2 dl av hvetemelet byttes ut med små, lettkokte havregryn.



Kaken kan også lages med epler, se oppskrift på Smuldrepai med epler.

Se også oppskrift på [Crumble pai](#), som i tillegg til bær og smuldrelokk også inneholder et lag med rømme. Mange flere varianter av smuldrepai finner du [HER](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/smuldrepai-med-baer>