Falsk fyrstekake



Ingredienser

250 g smør
125 g sukker
1 eggeplomme
1 egg
375 g hvetemel

Fyll:
150 g havregryn (små, lettkokte)
150 g melis
2 eggehviter
2 ss vann
1 ts kanel (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker. Pisk inn eggeplommen og egget. Bland inn hvetemelet til en jevn deig.

Trykk 2/3 av deigen utover i bunn og kanter på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Deigen skal gå ca 2-3 cm oppover kanten på formen.

Bland ingrediensene til fyllet sammen og ha i formen. Bruk resten av deigen til å lage gittermønster oppå kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min, eller til den er gylden. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kanelen kan sløyfes og byttes ut med noen dråper mandelessens, dersom du ønsker en mandelsmak på kaken som ligner mest mulig på tradisjonell Fyrstekake.

Se også oppskrift på vanlig **Fyrstekake** og **Fyrstekake i langpanne**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/falsk-fyrstekake