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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smorkake-med-rosiner