Seig blåbærkake i langpanne

Ingredienser



♥ 300 g smør
♥ 4 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 6 dl hvetemel

Topping:
♥ 300 g friske eller fryste skogsblåbær (se tips)
♥ 50 g mandelflak

Pynt:
♥ 3 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljesukker.

Rør inn det smeltede smøret.

Bland så inn hvetemelet. Rør til du får en klumpfri røre.

Ha kakedeigen over i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Dryss over friske eller fryste blåbær (de skal ikke tines først) og deretter mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30–40 minutter.

Avkjøl kaken før den tas ut av langpannen og skjæres opp i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Selv om det står at det brukes fryste blåbær, går det også fint å lage denne kaken med friske blåbær. Jeg foretrekker å bruke skogsblåbær, men kaken kan også lages med store blåbær. Merk at fryste blåbær ikke skal tines før de legges på kaken.

♥ Tilpass steketiden til din ovn. Det er viktig at kaken ikke steker for lenge, for da mister man seigheten som denne kaken skal ha. Kaken trenger litt lenger steketid dersom du bruker fryste blåbær enn om du bruker ferske blåbær.

♥ Disse kakestykkene holder seg myke i flere dager. Pakk inn i plast og oppbevar i kjøleskapet. Kaken er også helt super å fryse, og disse kakestykkene er faktisk superdigge rett ut av fryseren!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/seig-blabaerkake-i-langpanne