

DEILIG BLÅBÆRKAKE

Bland hvetemel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. Pisk smør og sukker hvitt, og ha i ett egg av gangen mens du pisker godt. Ha i revet sitronskall, vaniljeekstrakt og sitrønsaft. Sikt det tørre i eggedosisen og tilsett deretter surmelken. Rør til en jevn deig.

Vend de fryste bærene inn i deigen før den helles over i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen, evt. en smurt randform.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 70 min. Avkjøl kaken helt i formen før den løsnes med en skarp kniv. Sikt gjerne litt melis over kaken før den serveres.

INGREDIENSER

Til 12 porsjoner:

4 egg

320 g sukker

165 g smør

1,5 dl melk

300 g hvetemel

3 ts bakepulver

2 ts vaniljesukker

300 g Norrek blåbær EPD: 919332