

# Blåbärskaka i långpanna

Recept på lækker blåbärskaka, täckt med härligt smultäcke. Denna långpannekaka är perfekt att baka till kalas.

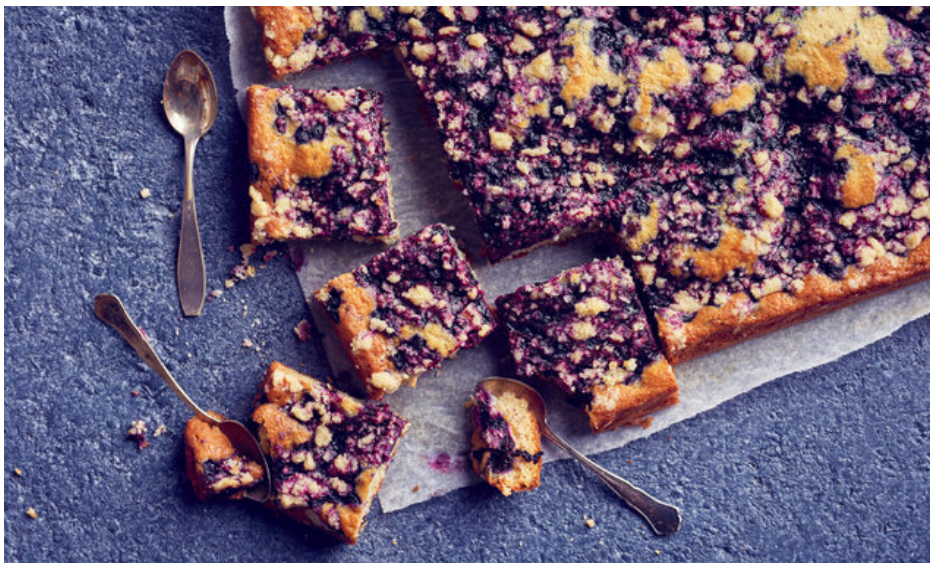
cirka 16 bitar



Lyckas lätt



up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Deg:

- 2 dl socker
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 90 g smör
- 3 st ägg
- 400 g creme fraiche
- 4 dl vetemjöl
- 2 dl havremjöl
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
- 1 tsk kardemummakärnor

### Fyllning:

- 400 g färska blåbär
- 2 tsk potatismjöl

### Smultäcke:

- 1 dl socker
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 dl vetemjöl
- 90 g mjukt smör

## Deg:

Blanda socker, vaniljsocker, smör, ägg och creme fraiche. Blanda de torra ingredienserna och rör ned i smeten. Blanda tills smeten är slät. Klä en plåt eller långpanna ( 28 x 35 cm ) med bakpapper. Bred ut smeten på bakpappret.

## Fyllning:

Blanda blåbären med potatismjöl och sprid ut över smeten.

## Smultäcke:

Förbered sedan smultäcket. Nyp ihop socker, vaniljsocker, vetemjöl och smör. Fördela smulorna jämnt över kakan. Grädda kakan i mitten av ugnen i 200 ° C i ca 30 minuter eller tills kakan är färdig.