

Somrig bärkaka

Recept på en bärkaka som du bakar snabbt. Ät gärna kakan ljummen tillsammans med en skopa citron- eller vaniljglass.

12 portioner  Lyckas lätt  up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

3 st ägg
150 g rårorsocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
120 g vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning och dekoration:

500 g blandade bär, t. ex blåbär, hallon och jordgubbar och röda vinbär
1 msk socker
50 g smör

- 1 Sätt ugnen på 180 grader.
Vispa ägg, socker och vaniljsocker med elvisp.
Tillsätt vetemjöl blandat med bakpulver och rör till en slät smet.
- 2 Fördela hälften av bären i botten av smord och mjölad form (Ø 26 cm). Häll över kaksmeten och jämna till ytan. Toppa med resterande bär. Strö över sockret och klickar av smör.
Grädda i ugnen cirka 40 minuter.