

Bærkage



Ingredienser:

- 75 g smør
- 3 æg
- 2 dl sukker
- 2½ dl hvedemel
- 1½-2 dl friske eller frosne bær
- 1 dl flormelis
- 1 spak vand

How to:

1. Smelt smøret og lad det svale af
2. Rør æg, sukker, hvedemel og det smeltede smør sammen (ikke piske)
3. Fordel dejen i et jævnt lag, i en smurt form, fordek de frosne bær oven på
4. Bag kagen ved 200 grader i 25-30 min nederst i ovnen
5. Lad den køle og tag den ud af formen
6. Rør flormelis og vand til glasur og smør det på kagen