

Blåbærkage med crumblebund

Tilberedningstid
1 timer

Antal
10 stk

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Crumble

- 200g smør
- 300g mel
- 1 æg
- 150g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 stk. salt

Fyld

- 200g blåbær
- 150g jordbær
- Saften fra 1 lime
- 30g sukker

3 spsk. majs mel eller rasp på toppen af crumble

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°C varm luft

Crumbledej

Bland smør, æg og sukker sammen med en håndmixer eller røreskål.

Når massen er rørt sammen til en ensartet masse kommes vaniljesukker og mel i lidt af gangen.

Dejen skal være fast, men stadig samlet.

Kom massen på køl indtil den skal bruges

Bærmasse

Skær jordbær i 4.

Bland både blåbær og jordbær sammen med limesaft og sukker.

Find en bageform ca. 30*20*13 og beklæd den med bagepapir.

Tag lidt mere end halvdele af crumbledejen og fordel den ud i bunden af formen. Hele bunden skal være dækket med dej.

Stryg lidt majs mel eller rasp ud over dejen og fordel herefter bærblendingen ud i formen.

Fordel resten af crumbledejen ud over bærblendingen i små klumper.

Bag kagen i 30-35 min til crumble bliver gylden.

