

Oppskrift

Bringebær- og sitronkake



Ingredienser:

- 4 egg
- 3 dl sukker
- 1,5 ts vaniljesukker
- 100 g smeltet smør
- 1,5 dl melk
- 5 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 2 økologiske sitroner
- 1 pk frosne bringebær

Fremgangsmåte:

Pisk egg og sukker til en luftig eggedosis. Dosisen skal være så stiv at man kan skrive i den.

Sikt inn det tørre vekselvis med smeltet smør.

Rør inn melken.

Riv skallet av 2 sitroner og bland i sammen med ½ pose bær.

Hell røren over i en stor langpanne.

Stekes på 200 grader i ca 20 min. Se an steketiden, kaken skal være lett gylden på toppen.