

Brombærkage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine

2 æg

180 g sukker

100 g mel

1 tsk. bagepulver

1 tsk. vanillesukker

200 g frosne brombær

Pynt evt. med flormelis

Tilbehør: Creme fraiche

Beskrivelse

Lad de frosne brombær tø halvt op. Smelt margارين. Pisk æg og sukker skummende. Rør den smeltede margarine i æggemassen. Bland mel, bagepulver og vanillesukker. Vend melblandingen i dejen. Hæld halvdelen af dejen i en form ca. 24 x 24 cm. Læg brombærrene ovenpå og kom resten af dejen over. Bag kagen ved 175 grader i ca. 30 minutter. Lad kagen afkøle og pynt den evt. med flormelis. Server kagen med creme fraiche.