

Frugtkage



75 g smør
3 æg
2 dl sukker
2½ dl mel
2-3 dl friske eller frosne bær

Smelt smørret og lad det køle lidt af.
Rør æg, sukker, mel og smør sammen. Pisk ikke!
Fordel dejen i en smurt raspdrysset form ca. 22 cm.
Fordel bærrene over.
Bag kagen nederst i ovnen ca. 30 min. i varmluftsovn ved 175° eller 25-30 min. i alm. ovn ved 200°.
Lad den køle lidt af inden den løsnes fra formen.

Opbevar kagen køligt. Er fryseegnet.

Tilbehør: vanilleis, cremefraiche