Smuldredejskage

Opskrift af V-ZUG Ltd



med kirsebær og kaffe

Tilberedning	45 Min.
Tilberedningstid	50 Min.
Styk	12
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Smuldredej

150 g hvedemel

50 g sukker

75 g smør, koldt, i terninger

1½ spsk instant kaffepulver

2 spsk kaffelikør

Dej

100 g smør, blød

100 g sukker

2 æg

170 g hvedemel

1 fingerspids salt

1 tsk bagepulver

1 ubehandlet citron, en smule revet skal

¼ tsk vaniljekorn

50 ml mælk

Drys

450 g kirsebær, friske eller dybfrosne

1 spsk majsstivelse

2 spsk puddersukker

Smuldredej

Bland mel med sukker i en skål, tilsæt smør og form det hele til en smuldret masse med hænderne. Tilsæt kaffepulver og kaffelikør, og bland hurtigt det hele til grove, smuldrede stykker. Tildækkes og stilles et køligt sted.

Dej

Rør smør og sukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Tilsæt æg lidt efter lidt, og rør videre, indtil du har en homogen masse. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med vanilje, og bland det godt sammen. Tilsæt mælk, og rør dejen glat.

Drys

Vask kirsebærrene, og fjern stenene. Tilsæt majsstivelse og puddersukker, og bland det sammen.

Kage

Anbring bagepapir i bunden af springformen. Kom kagedejen i formen, og glat den ud. Fordel kirsebærrene. Drys smuldrestykkerne over.

Bagning

Forvarm ovnen med over-/undervarme fugtig til 180 °C.

Bag kagen på en ovnrist på den midterste hylde i 50 minutter.

Tag kagen ud af formen, og lad den køle af.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 180 °C i Over-/undervarme fugtig

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Over-/undervarme fugtig 180 °C i 50 Min.

Tips

Udskift kirsebærrene med enhver sten- eller kernefrugt efter smag og behag. I stedet for kaffe kan der anvendes 1 knsp kanel.

Tilbehør

Ovnrist

Brownie-form 25 x 25 cm eller springform ø26 cm

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023