

## Bærkage

Af [HANNES blog](#), 8. maj 2010 18:50

Her er Karens opskrift på en super dejlige kage, hun havde med til kursus hos "HANNES".

200 g blødt margarine el. smør

250 g sukker

4 æg

1 dl mælk

275 g mel

1 tsk bagepulver

1 tsk vaniljesukker

5- 10 dl frisk bær jordbær ,hindbær, blåbær, brombær o.s.v. frossen som bærsymfoni (føtex)

Pisk margarine og sukker til det er lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen. derefter mel, bagepulver, vaniljesukker sammen og rør det i dejen og mælken .

Smør bradepanden, eller kom bagepapir i. Fordel dejen i bunden, drys bærrene ud over. Jeg synes godt der må være mange bær, så drys helt tæt.

Bag kagen ved 175 varm ovn i ca. 35 – 40 minutter. Mærk med en strikkepind om den er gennembagt.

Drys med et lag flormelis. Kan frys.

