

Lenekake

Skrevet av Lene i Fredrikstad

søndag 07. september 2003 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:40

Jeg bruker epler eller plommer eller pærer (for det er det jeg har i hagen) eller en blanding av alle tre. Og denne kaka laget jeg i går fordi jeg oppdaget at jeg fortsatt har igjen nedfrosne frukt fra i fjor - årets er ikke moden ennå. Jeg fryser ned rått/ubehandla - plommer uten sten, pærer og epler i biter uten skall og midte. Jeg pakker i 1/2-liters pakker. Så kan jeg nårsomhelst lage denne raske desserten:

Kaka består av: formakerøre, frukt, kanel, noen nøtter, litt perlesukker.

Sett ovnen på 225 grader.

Til fire-fem personer: ta opp to pakker med frukter (=1 liter). (i går var det plomme og pære). Tin i mikroen i et par minutter på full effekt.

Lag vanlig formkakerøre. Min er sånn: eggedosis av 2 egg og 180 gr. sukker, kok opp 1 dl. vann (eller juice eller annen væske med ønsket smak) ha væsken i eggedosisen, fortsett å pisk til det er avkjølt. Bland i 125 gr. hvetemel, 1 1/2 ts bakepulver, 2 ts. vaniljesukker.

Legg bakepapir i en liten langpanne, ha i røra. Fordel (den fortsatt litt frosne? det gjør ikke noe) frukten over røra. Ha på litt kanel om du liker kanel. Hakk halvfint mandler eller andre nøtter (eller ingen nøtter om du er allergisk) og fordel over. Avslutt med litt perlesukker. Inn i ovnen, nederst i ca. 30 minutter. Sjekk med en pinne om den er ferdig. God alene eller med is eller vaniljesaus. Denne kaka er overdådig bløt og herlig.

[Originalltråden](#)