



Velegnet til frysning

Ingredienser

4 dl mel
1/2 tsk. bagepulver
4 dl grovvalsedede havregryn
2 dl brun farin
180 g smør
2 dl hindbærmarmelade

Beskrivelse

Bland mel, bagepulver, havregryn og brun farin sammen i en skål. Skær smørret i mindre stykker og ælt det ind i melblandingen med hænderne til en crumbledej.

Læg bagepapir i en bageform på ca. 18x26 cm. Kom halvdelen af crumbledejen i formen. Pres den ud, så den dækker bunden af formen i et jævnt lag.

Smør hindbærmarmeladen på kagebunden i et jævnt lag, ud til ca. 1 cm's afstand fra kanterne. Drys resten af crumbledejen oven på marmeladen i et jævnt lag. Pres den ned i marmeladen.

Bag hindbærbarerne ved 180 grader i 30-35 minutter til kagen er gylden. Lad kagen køle lidt af i formen. Løft derefter kagen over på en rist ved at løfte i bagepapiret og lad den køle helt af.

Når hindbærkagen er kølet helt af, skæres den ud i 12 barer.