



Beskrivelse

Lad de frosne brombær tøj halvt op. Smelt margarinen. Pisk æg og sukker skummende. Rør den smeltede margarine i æggemassen. Bland mel, bagepulver og vanillesukker. Vend melblandingen i dejen. Hæld halvdelen af dejen i en form ca. 24 x 24 cm. Læg brombærrene ovenpå og kom resten af dejen over. Bag kagen ved 175 grader i ca. 30 minutter. Lad kagen afkøle og pynt den evt. med flormelis. Server kagen med creme fraiche.

Ingredienser

100 g margarine
2 æg
180 g sukker
100 g mel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. vanillesukker
200 g frosne brombær

Pynt evt. med flormelis

Tilbehør: Creme fraiche