

VITAMINKAGE

150 g mel
225 g sukker
125 g smør
1 æg
1 tsk. bagepulver

Fyld
200 g frosne bær

Pynt
Flormelis



Smelt smørret og lad det køle en smule. Pisk æg og sukker luftigt og skummende. Sigt og vend mel og bagepulver i æggemassen og rør til sidst det smeltede smør i. Kom dejen i en springform med bagepapir i bunden og drys bærrene henover. Bag i ca. 50 min nederst i en 175° forvarmet ovn. Drys den lune kage med lidt flormelis.

Servér vitaminkagen med iskoldt flødeskum til, lidt vaniljecreme eller måske en klat creme fraiche.