



# Smuldredejskage

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 45 Min.  
Tilberedningstid 50 Min.  
Styk 12  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med kirsebær og kaffe

## Smuldredej

---

150 g hvedemel  
50 g sukker  
75 g smør, koldt, i terninger  
1½ spsk instant kaffepulver  
2 spsk kaffelikør

## Dej

---

100 g smør, blød  
100 g sukker  
2 æg  
170 g hvedemel  
1 fingerspids salt  
1 tsk bagepulver  
1 ubehandlet citron, en smule revet skal  
¼ tsk vaniljekorn  
50 ml mælk

## Drys

---

450 g kirsebær, friske eller dybfrosne  
1 spsk majsstivelse





2 spsk puddersukker

## Smuldredej

---

Bland mel med sukker i en skål, tilsæt smør og form det hele til en smuldret masse med hænderne. Tilsæt kaffepulver og kaffelikør, og bland hurtigt det hele til grove, smuldrede stykker. Tildækkes og stilles et køligt sted.

## Dej

---

Rør smør og sukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Tilsæt æg lidt efter lidt, og rør videre, indtil du har en homogen masse. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med vanilje, og bland det godt sammen. Tilsæt mælk, og rør dejen glat.

## Drys

---

Vask kirsebærrene, og fjern stenene. Tilsæt majsstivelse og puddersukker, og bland det sammen.

## Kage

---

Anbring bagepapir i bunden af springformen. Kom kagedejen i formen, og glat den ud. Fordel kirsebærrene. Drys smuldrestykkerne over.

## Bagning

---

Forvarm ovnen med over-/undervarme fugtig til 180 °C.  
Bag kagen på en ovnrist på den midterste hylde i 50 minutter.  
Tag kagen ud af formen, og lad den køle af.

## Tilberedelsestrin

---

**(For)varm ovnrummet til 180°C i Over-/undervarme fugtig**  
**Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.**  
**Over-/undervarme fugtig 180°C i 50 Min.**

## Tips

---

Udskift kirsebærrene med enhver sten- eller kernefrugt efter smag og behag. I stedet for kaffe kan der anvendes 1 knsp kanel.





## Tilbehør

---

Ovnrist

Brownie-form 25 x 25 cm eller springform ø26 cm

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den 12.04.2023

