

Havre og solbærsmutter

100	g.	havregryn
65	g.	hvedemel
80	g.	farin
0.5	tsk.	bagepulver
1/4	tsk.	salt
80	g.	Olie-margarine
		Fyld:
150	g.	solbær
2	tsk	citronsaft
60	g.	sukker
1	spsk.	maizena

Bland alle de tørre ingredienser.

Smelt smørret og rør det i dejen.

Tryk halvdelen af dejen ud i en lille bradepande (ca. 23x33 cm.) foret med bagepapir. Forbag bunden ca. 12 minutter ved 175 grader C. alm. ovn.

Bland de skyllede og ribbede solbær sammen med citronsaft. Bland sukker og maizena og vend det sammen med bærrerne.

Hæld fyldet på den forbagte bund og smuldr resten af dejen over fyldet.

Sæt bradepanden tilbage i ovnen i ca. 30 minutter til overfladen er gylden. Lad kagen afkøle i formen. Løft den op af formen ved hjælp af bagepapiret og skær den i snitter.