

# Katarinas kolonilott

---



## VINBÄRSKAKA MED RÖDA VINBÄR

### Ingredienser:

150 gr rumsvarmt smör  
2 dl socker  
1 ägg  
1 tsk bakpulver  
0,5 tsk vaniljsocker  
4 dl vetemjöl  
2-3 dl röda vinbär  
2-3 msk socker att strö ovanpå kakan

### Gör så här:

Vispa smöret och sockret till en ljus och krämig smet.  
Tillsätt ägget och vispa ordentligt tills allt blandat sig och blivit krämigt.  
Rör ned bakpulver, salt och vaniljsocker.  
Häll i vetemjölet och blanda till en mjuk deg.  
Smörj en form med avtagbar kant, c:a 24 cm i diameter, och täck botten med bakplåtspapper.  
Tryck ut degen jämnt i formen.  
Häll över vinbären och fördela dem i ett jämnt lager.  
Strö över sockret.  
Grädda i 175 grader i c:a 20-25 minuter. Kakan skall vara lite kladdig men ha fått fin färg när den är färdig.

*Recept, något modifierat, från: [heavenlycupcake.se](http://heavenlycupcake.se)*