

Syltrutor med lingon eller blåbär.

Smörj en form ca 20 x 30 cm

4,5 dl mjöl
1,5 dl socker
1 msk bakpulver
150 g smör
1 ägg
2 dl lingon- eller blåbärssylt

Blanda mjöl, socker och bakpulver. Finfördela smöret i det. Blanda i ägget och tryck ut i formen. Bred ut sylten över botten.

Smält 50 g smör.

Blanda 1,5 dl havregryn med 0,5 dl socker och 1 tsk vaniljsocker.

Häll över smöret och blanda väl.

Strö det över kakan och grädda i nedre delen av ugnen i 200° i 20 minuter.

Låt kakan svalna och skär den i rutor.