



Smuldrepai med rabarbra

Ingredients

Smuldredeig:

2,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

4 ss sukker

50 g mandler

125 g smør

Fyll:

500 g rensed rabarbra

1 dl sukker

1 ss potetmel



Instructions

Lag smuldredeigen først ved å blande mel, bakepulver, sukker og hakkede mandler i en bakebolle. Smuldre deretter i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Ha rensede rabarbra oppdelt i biter i en smurt paiform (ca 27 cm i diameter). Bland sammen sukker og potetmel (viktig, ellers klumper potetmelet seg) og strø over rabarbraen. Fordel deretter smuldredeigen over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min til paien er gylden på toppen.

Tips

Se også "Smuldrepai med bær".

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/smuldrepai-med-rabarbra>