



Vaniljesauskake med rabarbra og havrecrumble

Ingredients

Vaniljesauskake:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 1 liter ferdigkjøpt vaniljesaus
- ♥ 800 g hvetemel
- ♥ 6 ts bakepulver
- ♥ 3 ts vaniljesukker

Fyll:

- ♥ 250 g rabarbra (renset vekt)

Havrecrumble:

- ♥ 150 g hvetemel
- ♥ 50 g små havregryn
- ♥ 2 ss vaniljesukker
- ♥ 100 g brunt sukker
- ♥ 100 g smør

Instructions

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).



Del den rensede rabarbraen opp i små terninger og dryss de over kaken.

Til havrecrumble blandes først hvetemel, havregryn, vaniljesukker og brunt sukker i en bolle. Smelt smøret og bland i. Smuldre blandingen over kaken med fingrene så du får en jevnt lag over hele kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-40 min, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen.

Skjær kaken opp i passe store serveringsstykker og løft kakestykkene ut av langpannen ved hjelp av en stekespade.

Tips

♥ Jeg pleier å bruke ferdigkjøpt vaniljesaus fra Tine (Piano) til denne oppskriften. Kaken kan også lages med hjemmelaget vaniljesaus som du finner oppskriften på her på Det søte liv.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager og den pakkes godt inn i plast. Kakestykkene er også kjempefine å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22444>