



## Rabarbra- og eplekake med bringebær

### Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 3 egg
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 4,5 dl hvetemel

### Topping:

- ♥ 200 g rabarbra (renset)
- ♥ 1 eple
- ♥ 100 g bringebær
- ♥ 3 ss perlesukker

### Servering:

- ♥ 1 liter vaniljeis

### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt melet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i smørkremen og rør til du får en jevn deig.

Fordel deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell og rens eplet og del det i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen. Del renset rabarbra i skiver og stikk disse ned i deigen innimellom epleskivene. Fordel



bringebær over kaken og strø godt med perlesukker over det hele.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken og ta den ut av formen.

Sikt melis over kaken før servering og server kaken gjerne sammen med vaniljeis.

### **Tips**

♥ Bruker du frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem på kaken.

♥ Kaken er fin å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/rabarbra-og-eplekake-med-bringebaer>