Rabarbrakake

Ingredienser



125 g smør
2 dl sukker
2 egg
3 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver

Fyll:
150 g renset rabarbra
2 ss sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Del den rensede rabarbraen opp i små biter. Stikk rabarbrabitene ned i deigen i pent sirkelmønster. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30-45 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Tips

150 g renset rabarbra tilsvarer ca 3 middels store stilker.

Rabarbrakake er kjempefin å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbrakake