



## Rabarbrapai

### Ingredienser

#### Paibunn:

- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 100 g smør
- ♥ 2 ss vann

#### Fyll:

- ♥ 500 g rensed rabarbra
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 ss potetmel

#### Pynt:

- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 1 ss kanel



### Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter vann og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter).

Del de rensede rabarbrastilkene opp i biter og legg i paiskallet. Bland sammen sukker og potetmel og dryss over rabarbraen. Dryss over litt sukker og kanel over kaken til slutt.

Stek rabarbrapaien midt i ovnen ved 220°C i ca 30 minutter. Serveres lunken!

### **Tips**

Rabarbrapai smaker kjempegodt helt nylaget sammen med vaniljeis!

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/rabarbrapai>