# Rabarbrakake med hasselnøtter og marsipan



**Ingredienser**

Rabarbra (til kakedeig og topping):
♥ 300 g rabarbra (renset vekt)
♥ 2 ss brunt sukker

Kakedeig:
♥ 100 g smør
♥ 0,5 appelsin
♥ 2 egg
♥ 100 g brunt sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 50 g ekte marsipan (se tips)
♥ 75 g hasselnøtter

Topping:
♥ 50 g ekte marsipan (se tips)
♥ 25 g hasselnøtter
♥ 1 ss brunt sukker

Pynt:
♥ 2 ss melis

**Fremgangsmåte**

*Rabarbra:*
Start med å tilberede rabarbraen. Del den i små terninger og ha i en bolle. Dryss over brunt sukker og bland godt sammen. La dette stå i kjøleskapet i ca. 1 time. Du vil da se at rabarbraen har "saftet seg".

Hell bort væsken som har dannet seg i bollen.

*Kakedeig:*
Smelt smøret. Tilsett revet skall og presset saft av en halv appelsin.

Pisk egg og brunt sukker til tykk eggedosis.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Vend det smeltede smøret og det tørre i eggedosisen.

Riv marsipanen på rivjern og hakk hasselnøttene grovt. Vend dette inn i deigen.

Vend til slutt inn 3/4 av rabarbrabitene (som sagt uten væske som har dannet seg ved sukringen av rabarbraen).

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Fordel over resten av rabarbrabitene og revet marsipan. Dryss over grovt hakkede hasselnøtter og brunt sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 45 - 50 minutter. Flytt kaken over på et kakefat. Sikt melis over kaken før servering.

Server kaken lun og nystekt, gjerne sammen med søt crème fraîche-krem, som du lager ved å røre crème fraîche sammen med litt melis.

**Tips**

♥ Hensikten med å sukre rabarbrabitene før du blander dem i kakerøren er for det første å få ut noe av væsken i rabarbraen. Dette forhindrer at kaken blir bløt og deigete. For det andre gjør det rabarbrabitene søtere på smak.

♥ Med brunt sukker mener jeg lysebrunt demerarasukker (ikke mørkebrunt farinsukker).

♥ Bruk såkalt ekte marsipan i denne kaken (lilla rull fra Odense), som har minst 50% mandelinnhold. Denne marsipanen gir best smak på kaken og tåler godt å stekes. Figurmarsipan smelter ved steking og er derfor ikke egnet til baking.

♥ Kaken holder seg myk og god i flere dager. Pakk den godt inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken er super å fryse.

♥ I stedet for søt Crème fraîche-krem, er det godt å servere kaken med vaniljesaus eller vaniljeis. Kaken er også veldig god som den er.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrakake-med-hasselnotter-og-marsipan