



Rabarbrapai med smuldretopping

Ingredienser

Paibunn:

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

Fyll:

- ♥ 500 g rensset rabarbra
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 1 ss potetmel

Smuldretopping:

- ♥ 2 dl hvetemel
- ♥ 0,5 dl sukker
- ♥ 0,5 dl brunt sukker
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 125 g smør

Servering:

- ♥ vaniljeis

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).

Skjær de rensede rabarbrastilkene i biter og ha bitene i en bolle. Bland sammen sukker og potetmel. Ha dette i bollen og vend rundt slik at rabarbrabitene blir jevnt dekket. Ha deretter rabarbrablandingen over i paibunnen.

Til smuldredeigen blandes mel, hvitt og brunt sukker og vaniljesukker. Tilsett smeltet smør og bland sammen til en bløt deig.

Bruk fingrene til å fordele den bløte deigen over rabarbraen.

Stek rabarbrapaien på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 1 time (eller eventuelt litt lenger, se tips).

La paien avkjøles godt i formen før den forsiktig flyttes over på et kakefat.

Server rabarbrapaien gjerne sammen med vaniljeis.

Tips

♥ Jeg pleier å steke denne kaken i 1 time og 10 minutter, men ovner er jo forskjellige, så sjekk om kaken din ser gjennomstekt ut etter 1 time. Det å steke kaken på nederste rille i ovnen gjør at den ikke blir for mørk på toppen, men du kan eventuelt dekke over den med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Rabarbrapai smaker kjempegodt helt nylaget sammen med vaniljeis!

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

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-smuldretopping>