

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Rabarbergropar

Rabarbergropar är en variant på syltgrottor. De blir inte lika sammanhållna som syltgrottor bruka bli utan sjunker ihop. Det gör att kakan blir både spröd på kanterna och lite seg i mitten. Med rabarber blir det inte heller lika sött som syltgrottor lätt kan bli.

200 grabarber
1 dl strösocker

300 g smör eller margarin
2 dl strösocker
6 dl vetemjöl (360 g)
2 msk vaniljsocker
2 tsk bakpulver

1. Skala ev. rabarberna om det är en bit in på säsongen och skär dem i små bitar. Låt dem småputtra i ca 10 minuter tillsammans med 1 dl socker tills det blir en kompott. Låt den svalna
1. Rör smör och socker pösigt. Enklast går det med elvispens degkrokar.
2. Blanda de torra ingredienserna och blanda in det i smeten.
3. Arbeta ihop degen snabbt
4. Forma runda kulor och lägg dem i småbrödsformar. Gör en liten grop i varje degkula och fyll med rabarberkompott.
5. Grädda ca 12 min i 200°. Låt dem svalna på galler

Alternativ

Naturligtvis kan man använda hallonsylt eller annan sylt om man föredrar det. Sylt kokt på röda vinbär med lite, lite stött stjärnanis är också gott. Vill man hålla sig till den syrligare varianten så rekommenderas krusbärskompott. Räkna med 1 dl sylt/kompott.

