

Dags att fylla kakfatet  
- ett recept från kakmix.se



## Britts mors rabarberkaka

Ca 500 g rabarber i bitar.

Om det är tidigt på säsongen behöver man inte skala dem  
ev 2 msk socker

2 ägg

1 kkp (1,5 dl) strösocker

1 kkp (1,5 dl) vetemjöl

50 g kallt margarin (eller osaltat smör)

1. Lägg rabarberbitarna i en smord form.  
Strö ev över socker om de är för sura eller om man gillar sött
2. Vispa ihop ägg och socker – lite slarvigt – och blanda i vetemjölet
3. Bred/ringla smeten över rabarberna  
och hyvla över fettet med osthyvel
4. Grädda ca 25 min i 200°

Rabarberkakan kan med fördel serveras med en klick grädde, vaniljgrädde eller vaniljglass.

### Alternativ

När rabarbersäsongen är över kan man istället använda:

- Krusbär – ev. med lite kardemumma
- Vinbär – ev. med lite, lite stött stjärnanis
- Klyftor av plommon – ev. med lite mandelspån
- Ett tunt lager hallon och lite vaniljsocker
- Tunna skivor äpple – ev. med kanel och socker
- Skivat päron – ev. med lite ingefära

