

## VILHELM BAKAR

# Smulpaj med rabarber

Receptet gäller ca 4-6 bitar (beroende på hur stora de är)

### Ingredienser:

- > 125 g smör
- > 1,5 dl havregryn
- > 1,5 dl vetemjöl
- > 1/2 dl strösocker
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 1 krm salt
- > Ev. 2-3 msk ljus sirap (för smakens skull)

### Fyllning:

- > 500 g rabarber (ca 4-5 stjälkar, eller hälften jordgubbar och hallon)
- > 1/2 dl strösocker
- > 1 msk potatismjöl
- > Ev. Rivet skal av citron (för smakens skull)

### Steg 1:

### Steg 2:

Sätt ugnen på 225 grader (200 grader varmluft). Skala sedan det yttersta lagret på rabarbern och hacka den i mindre bitar. Fördela sedan rabarberbitarna jämt i en pajform på ca 26 cm i diameter. Blanda sedan strösocker och potatismjöl (ev. rivet skal av citron) tillsammans med rabarberbitarna.

- > 500 g rabarber (ca 4-5 stjälkar, eller hälften jordgubbar och hallon)
- > 1/2 dl strösocker
- > 1 msk potatismjöl
- > Ev. Rivet skal av citron (för smakens skull)

Blanda därefter havregryn, vetemjöl, strösocker, vaniljsocker och salt (ev. ljus sirap) i en bunke jämt. Skär sedan smöret i mindre bitar (för att det ska vara lättare att arbeta), blanda ner det i bunken och arbeta ihop till en smulig deg.

- > 125 g smör
- > 1,5 dl havregryn
- > 1,5 dl vetemjöl
- > 1/2 dl strösocker
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 1 krm salt
- > Ev. 2-3 msk ljus sirap (för smakens skull)

## Steg 3:

Fördela sedan smuldegen över rabarberfyllningen till ett jämt lager. Grädda smulpajen i mitten av ugnen i ca 16-20 minuter (till den har fått en fin färg).

- > Varm ugn på 225 grader (200 grader varmluft)

## Ljuvlig smulpaj





# med rabarber

Den här ljuvliga smulpajen med rabarber passar perfekt till midsommarfirandet i år eller varför inte som efterrätt. Smulpajen passar perfekt att äta tillsammans med glass eller vaniljsås lika som vaniljkräm. Smulpajen blir även väldigt bra med en gnytta ljus sirap i för att förstärka smaken men är självklart inget måste.

***[@vilhelmbakar på instagram](#)***

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!