

# Rabarberkaka

Receptet gäller ca 10-12 bitar (beroende på hur sugen man är)

## Ingredienser:

- > 100 g smör (smält, fungerar även med flytande margarin)
- > 3 ägg
- > 1 3/4 dl strösocker
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 1 tsk bakpulver
- > 3 dl vetemjöl

## Fyllning:

- > 150 g rabarber (ca 2-3 dl)
- > 1 msk potatismjöl
- > 2 tsk kardemumma (mortlade kärnor eller malen)

## Steg 1:

Sätt ugnen på 175 grader (160 grader

## Steg 2:

Hacka sedan rabarberstjälkar i mindre

varmluft). Smält smöret och låt det svalna något. Vispa ägg och socker riktigt vitt och fluffigt. Blanda ner det svalnade och smälta smöret i äggvispet. Sikta ner vaniljsocker, bakpulver och vetemjöl. Vänd ner försiktigt med en slickepott.

- > 100 g smör (smält, fungerar även med flytande margarin)
- > 3 ägg
- > 1 3/4 dl strösocker
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 1 tsk bakpulver
- > 3 dl vetemjöl

bitar (ca 1-2 cm breda). Blanda därefter 2-3 dl rabarberbitar tillsammans med potatismjöl och kardemumma. Fodra en springform (ca 24 cm i diameter) och håll ner smeten.

- > 150 g rabarber (ca 2-3 dl)
- > 1 msk potatismjöl
- > 2 tsk kardemumma (mortlade kärnor eller malen)
- > Springform (ca 24 cm i diameter)

## Steg 3:

Fördela sedan rabarberbitarna jämt över smeten. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 30-35 minuter, tills den kommer ut med en torr sticka.

- > Varm ugn på 175 grader (160 grader varmluft)

### VILHELM BAKAR



## Fantastisk rabarberkaka



Den här fantastiskt goda rabarberkakan passar perfekt nu till sommaren då man inte vill göra krångliga och tidskrävande bakverk i värmen. Rabarberkakan passar otroligt bra att äta med glass och jordgubbar. Om du vill kan du blanda rabarber och jordgubbar i kakan eller byta ut rabarbern mot jordgubbar eller hallon. Rabarberkakan blir ljuvligt god och är otroligt enkel att göra.

***[@vilhelmbakar på instagram](#)***

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!