

VILHELM BAKAR

Kladdig rabarberkaka

Receptet gäller ca 8-10 bitar (beroende på hur stora man gör de).

Ingredienser:

- > 150 g smör (smält, fungerar med flytande margarin)
- > 1 3/4 dl strösocker
- > 3 ägg
- > 2 1/2 dl vetemjöl
- > 1 tsk vaniljsocker
- > 1 tsk kardemumma (malen eller mortlade kärnor)

Fyllning:

- > 150 g rabarber (ca 3 dl, antingen färska eller frysta INTE tinade)
- > 1 tsk kardemumma (malen eller mortlade kärnor)
- > 1 msk potatismjöl

Steg 1:

Sätt ugnen på 175 grader (160 grader

Steg 2:

Fodra en springform (ca 24 cm i

varmluft). Smält smöret i en kastrull och låt det svalna något. Knäck äggen i en bunke och blanda ner strösocker. Sikta sedan ner vetemjöl, vaniljsocker och kardemumma. Häll sedan ner det smälta smöret (avskilt från äggen så att de inte börjar koka). Vänd försiktigt ihop med en ballongvisp.

- > 150 g smör (smält, fungerar med flytande margarin)
- > 1 3/4 dl strösocker
- > 3 ägg
- > 2 1/2 dl vetemjöl
- > 1 tsk vaniljsocker
- > 1 tsk kardemumma (malen eller mortlade kärnor)

diameter) med bakplåtspapper och häll ner kladdkakesmeten i den. Hacka upp rabarberstjälkar i mindre bitar (ca 1-2 cm breda). Blanda rabarberbitarna tillsammans med kardemumma och potatismjöl.

- > 150 g rabarber (ca 3 dl, antingen färska eller frysta)
- > 1 tsk kardemumma (malen eller mortlade kärnor)
- > 1 msk potatismjöl

Steg 3:

Fördela rabarberbitarna jämt över smeten. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 18-22 minuter (beroende på hur kladdig du vill ha den).

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





Ljuvligt god kladdig rabarberkaka!

Den här fantastiskt goda rabarberkladdkakan är i grund och botten en kladdkaka utan kakao med rabarberbitar i, perfekt nu på sommaren. Kakan är väldigt enkel att göra och går dessutom otroligt fort att göra, för mig tog det endast 40 minuter (inkl. gräddning). Om du vill så kan du hoppa över kardemumman och istället ha kanel i kakan (men det är en smaksak).

[@vilhelmbakar](#) på [instagram](#)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!