

Smuldre-rabarberkage:

Du skal bruge følgende:

500 g rabarber

1 spsk kartoffelmel

100 g sukker

Smuldredejen:

175 g mel

100 g margarine

50 g sukker

Skyl rabarber og skær dem i mindre stykker. Læg alle 500 g i en skål og drys 1 spsk. kartoffelmel over og rør det rundt indtil al kartoffelmel har sat sig fast på rabarberne. Bland herefter sukker i. Læg så rabarberne i det tærtefad du vil bruge.

Ved siden af laver du smuldredejen - de tre dele blandes sammen og smuldres ud over rabarberne. Hvis du vil servere friskbagt tærte dagen efter til gæster fx, så kan du nu stille tærten ubagt i køleskab til næste dag (med en pose omkring).

MEN du kan naturligvis også bage den med det samme - 40-50 minutter i ovnen ved 180 grader

Jeg ville nyde at få lidt cremefraiche til den nybagte tærte.

Smager ekstra godt når den er blevet kold.

Vælg selv hvad du kan lide.

Velbekomme fra Pigen på Stigen