

Rabarberkage med nødder:

Du laver en sandkagedej af 100 g mel, 100 g sukker, 1 tsk. vanilla, 50 g blødt smør og 2 æg, blander det og bager det i bunden af ovnen i 15 min ved 180 grader.

Rabarberfyldet består af 350 g snittede rabarber og 150 g sukker.

Smuldredejen består af 100 g mel, 100 g hårdt smør, 100 g sukker og 50 g nødder - jeg valgte mandler, men hasselnødder vil også smage godt.

Kage laves i denne rækkefølge: altså kagebund bages først, ikke helt færdigbagt tages bunden ud af ovnen og rabarberblanding lægges på og til sidst smuldredejen øverst og så ind i ovnen igen i 30-40 min på 180 grader.

Velbekomme fra Pigen på Stigen