Rabarberkage

 Spsk.



Ingredienser

* 200g smør
* 1 tsk salt
* 300g mel
* 2 tsk. vaniljesukker
* 1 æg
* 150g sukker i dej
* 30 gram sukker blandet i frugt
* 300g rabarber
* 300g jordbær
* Saften fra ½ citron
* 3 spsk. majsmel eller rasp til at suge

Fremgangsmåde

Tænd ovnene på 180g varm luft.

Bland smør, mel, vaniljesukker, salt, sukker og æg i en skål og bland det sammen til en blød og ensartet crumbledej.

Rens rabarber og jordbær og skær dem i mindre stykker.

Jeg skærer rabarber i tern af ca. 1 cm og jordbær i kvarte.

Hæld frugten op i en skål og bland det med citronsaft, sukker og majsmel.

Find en bageform ca. 30\*20\*13 og beklæd den med bagepapir.

Fordel 2/3 af crumbledejen i bunden af bageformen. Det er vigtigt at det er fordelt så der ikke er huller ned til bagepapiret.

Fordel frugtblandingen i bageformen.

Fordel herefter resten af crumbledejen ud over frugten i mindre klumper.



Bag i ovnen i 30-35 min.

Lad den køle af før du skære den i mindre kvadrater.

Kan serveres med is eller creme fraiche,

men smager også skønt som den er.