



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

24. maj 2012

*Dessert*

**Rabarberkage med smuldrelåg.**



**Ingredienser:**

500 gram rabarber, 100 gram sukker,  
2 tsk kartoffelmel.

Smuldredej: 125 gram mel, 100 gram  
smør, 75 gram sukker, 50 gram hak-  
kede mandler.

Skær de skyllede rabarber i 2-3 cm lange stykker og læg dem i et smurt ovnfad. Bland sukkeret med kartoffelmelen og fordel det mellem og oven på rabarberstykkerne.

Hak mel og smør sammen og findel det til en grynet masse. Bland det med sukker og drys det over rabarberne. Strø mandler over og sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter på midterste ribbe, til overfladen er gylden og sprød.

Server rabarberkagen lun med iskold flødeskum (eller creme fraiche).