

NEM RABARBERKAGE

Bag rabarberkagen ved 200 grader i ca. 25-30 minutter.

Fantastisk lækker rabarberkage, hvor den luftige kage med dens diskrete appelsinsmag smukt indkapsler de let syrlige rabarberstykker. Udover den gode smag er kagen tilmed utrolig nem at lave.



Til

- 4 æg
- 250 g sukker
- 50 g smør
- 2 ½ spsk creme fraiche 38 %
- 2 spsk appelsinsaft
- skal af 1 appelsin
- 325 g hvedemel
- 3 tsk bagepulver
- 2 tsk vaniljesukker
- 1 ½ dl mælk
- 350 g rabarber

Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Smelt smørret ved lav varme, og tilsæt det sammen med creme fraiche, appelsinsaft og –skal. Rør det til en ensartet blanding.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker, og sigt det i dejen ad tre omgange skiftevis med mælken. Fold forsigtigt efter hver tilsætning.

Snit rabarberne i tern på cirka 1 cm, og vend dem forsigtigt i dejen.

Kom dejen i en bradepande (ca. 25 x 35 cm) beklædt med bagepapir.