

RABARBERTÆRTE MED SMULDREDEJ

Utrolig nem og lækker rabarbertærte med sprød smuldredej, som passer perfekt sammen med de syrlige rabarber.

Til

- 500 g rabarber
- lidt smør til at smøre fadet
- 1 spsk sukker
- 2 spsk kartoffelmel

Smuldredej

- 2 dl hvedemel
- 125 g smør
- 3 dl sukker



Skyl rabarberne grundigt og skær dem i stykker på ca. 2 cm.

Smør tærtfadet med lidt smør, og fordel rabarberne i fadet. Drys sukker og kartoffelmel over. Ryst fadet lidt så sukker og kartoffelmel fordeles mellem rabarberstykkerne.

Smuldredejen

Smuldr hvedemel og smør sammen. Bland sukkeret i.

Fordel smuldredejen over rabarberne.

Bag rabarbertærten i en forvarmet ovn ved 225 grader i ca. 25 minutter, eller til den er lysebrun på toppen.

Kan serveres både lun og kold med f.eks. creme fraiche, flødeskum eller vaniljeis, eller bare som den er.