

Rabarberkage

Hvis man kan lide rabarber, er denne kage en oplagt sommerkage da der findes rabarber overalt for tiden.

Den er en smule syrlig, men det komplimenterer den søde kokos for. Og så er den rigtig nem at lave, hvis det lige skal gå stærkt!

Du skal bruge:

150 g rørsukker
150 g smør (stuetemp)
6 æg
200 g hvedemel
3 tsk bagepulver
100 g kokosmel
1 dl mælk
400 g rabarber

1 Bradepande i str. 25 x 35 cm

Sådan gør du:

1. Rør sukker og smør hvidt.
2. Tilsæt 1 æg ad gangen under omrøring.
3. Sigt mel og bagepulver ned i blandingen.
4. Kom til sidst kokosmelet og mælken i lidt efter lidt.
5. Hæld dejen i den smurte bradepande.
6. Rens rabarberne og skær dem i stykker på ca. 1 cm. Drys dem herefter ud over dejen.
7. Bag kagen ved 190 grader i 35-40 minutter.

Hvis man ikke kan lide rabarber, er denne kagebund også god til andre typer frugter og bær. Fx. kan man også lave den med æbler eller stikkelsbær.