

Favoritrabarberpaj

Vi har försökt ett bra tag att hitta en helg att träffa Malin och Erik, men det är alltid något i vägen. Nu tog dom istället och bjöd in till våffellunch. Trevligt initiativ!

Jag gjorde min favoritrabarberpaj till efterrätt som är väldigt god och enkel att göra. Hade lite rabarber i frysen från i somras. Det är kanske lite fel säsong för rabarberpaj, men den får en att tänka tillbaka på den härliga sommaren som var...



Favoritrabarberpaj

Fyllning

5 stjälkar rabarber

2 msk potatismjöl

1 dl socker

1 msk kanel

1 tsk ingefära

Smuldeg

2,5 dl havregryn

1 dl vetemjöl

1 dl kokosflingor

1 dl socker

130 g margarin

Gör så här: Skär rabarbern i 0,5 cm-bitar och lägg i ugnsäker form. Strö över potatismjöl, socker, kanel och ingefära.

Gör smuldegen. Blanda havregryn, mjöl, kokos och socker. Tillsätt margarinet i bitar. Finfördela med händerna tills du får en grynig massa. Fördela jämnt över rabarbern. Grädda mitt i ugnen i 225 grader ca 20 min. Servera med grädde, vaniljvisp eller vaniljglass.