

Knäckig och god rabarberpaj

Det här är min absoluta favoritrabarberpaj. Den är både enkel att göra och otroligt god. Dofterna av ingefära, kanel och kokos sprider sig i hela huset när den står i ugnen.



Knäckig rabarberpaj

Fyllning

5 stälkar 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



Ta fram smöret så att det hinner få rumstemperatur. Skär rabarbern i 0,5 cm stora bitar och lägg i

ugnssäker form. Strö över potatismjöl, socker, kanel och ingefära.

Gör smuldegen. Blanda havregryn, mjöl, kokos och socker. Tillsätt margarinet i bitar. Fördela 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.
MUMS!