

Årets första rabarberpaj

Äntligen är rabarbern klar här i norr. I helgen gjorde jag årets första rabarberpaj. Det här är min favvo. Måste testas!

Här är en annan god kaka med rabarber: [Rabarberrutor med maräng och kokos](#)





Knäckig rabarberpaj

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

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. 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.

MUMS!