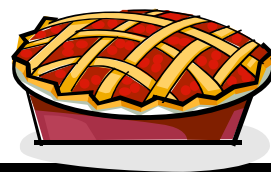


Hjemkundskab
Klasse: valghold 1
Dato: Uge 18
Emne: Æg - kager
Jan Thiemann



Lækker rabarberkage

Ingredienser:

4 æg
400 g. sukker
250 g. mel
4 tsk. bagepulver
1½-2 dl. fløde

Fyld:

5 fine, røde rabarber
100 g. hakkede nødder
50 g. kanelsukker
50 g. smeltet smør
1½ dl. Creme fraiche

Top og rodende skæres af rabarberne, der skylles. Rabarberne skæres i stykker á 3 - 4 cm.

Æggene piskes med sukkeret til tykt, hvidt skum. Mel og bagepulver blandes og vendes i dejen skiftevis med fløde. Dejen hældes i smurte (- med smør) forme (30 x 30 cm) eller i en stor bradepande.

Smørret smeltes forsigtigt – må ikke brune eller boble

Rabarberstykkerne lægges i rækker i dejen og overhældes med det smeltede smør. Der drysses med kanelsukker og hakkede nødder.

Kagerne/kagen bages i ovnen ved 200 grader i ca. 35 minutter.

Kagen kan fryses og smager godt lun med flødeskum eller creme fraiche til.