



Prova

KERSTINS KNÄCKIGA

Rabarberpaj

MED KALLRÖRD
VANILJCRÈME

INGREDIENSER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
eller 2 dl vetemjöl och
2 dl havregryn
1 dl socker
1 tsk bakpulver

FYLLNING

1 dl smör & rapsolja
500 g rabarber
1 dl sirap

VANILJCRÈME

2 äggulor
2 dl vispgrädd
1 ½ msk socker
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

Skär 500 g rabarber i bitar och lägg i en ugnssäker form.

PAJDEG: Blanda socker, bakpulver och vetemjöl eller med fördel byt ut 1 dl vetemjöl mot 2 dl havregryn. Tillsätt smör & rapsolja i mjölblandningen och rör om till en gryning massa.

Fördela den över rabarbern. Ringla sedan 1 dl sirap över pajen i ett ruttmönster. Grädda i 200° ca 20 minuter eller tills den fått fin färg. Pajen är läckert knäckig precis när den nygjord.

VANILJCRÈME: Vispa ihop äggulor, socker och vaniljsocker. Vispa grädden och blanda sedan i ägg/sockerblandningen. Färdigt.

Mums att provsmaka!



Prova

KERSTINS KNÄCKIGA

Rabarberpaj

MED KALLRÖRD
VANILJCRÈME

INGREDIENSER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
eller 2 dl vetemjöl och
2 dl havregryn
1 dl socker
1 tsk bakpulver

FYLLNING

1 dl smör & rapsolja
500 g rabarber
1 dl sirap

VANILJCRÈME

2 äggulor
2 dl vispgrädd
1 ½ msk socker
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

Skär 500 g rabarber i bitar och lägg i en ugnssäker form.

PAJDEG: Blanda socker, bakpulver och vetemjöl eller med fördel byt ut 1 dl vetemjöl mot 2 dl havregryn. Tillsätt smör & rapsolja i mjölblandningen och rör om till en gryning massa.

Fördela den över rabarbern. Ringla sedan 1 dl sirap över pajen i ett ruttmönster. Grädda i 200° ca 20 minuter eller tills den fått fin färg. Pajen är läckert knäckig precis när den nygjord.

VANILJCRÈME: Vispa ihop äggulor, socker och vaniljsocker. Vispa grädden och blanda sedan i ägg/sockerblandningen. Färdigt.

Mums att provsmaka!



Prova

KERSTINS KNÄCKIGA

Rabarberpaj

MED KALLRÖRD
VANILJCRÈME

INGREDIENSER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
eller 2 dl vetemjöl och
2 dl havregryn
1 dl socker
1 tsk bakpulver

FYLLNING

1 dl smör & rapsolja
500 g rabarber
1 dl sirap

VANILJCRÈME

2 äggulor
2 dl vispgrädd
1 ½ msk socker
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

Skär 500 g rabarber i bitar och lägg i en ugnssäker form.

PAJDEG: Blanda socker, bakpulver och vetemjöl eller med fördel byt ut 1 dl vetemjöl mot 2 dl havregryn. Tillsätt smör & rapsolja i mjölblandningen och rör om till en gryning massa.

Fördela den över rabarbern. Ringla sedan 1 dl sirap över pajen i ett ruttmönster. Grädda i 200° ca 20 minuter eller tills den fått fin färg. Pajen är läckert knäckig precis när den nygjord.

VANILJCRÈME: Vispa ihop äggulor, socker och vaniljsocker. Vispa grädden och blanda sedan i ägg/sockerblandningen. Färdigt.

Mums att provsmaka!



Prova

KERSTINS KNÄCKIGA

Rabarberpaj

MED KALLRÖRD
VANILJCRÈME

INGREDIENSER

PAJDEG

3 dl vetemjöl
eller 2 dl vetemjöl och
2 dl havregryn
1 dl socker
1 tsk bakpulver

FYLLNING

1 dl smör & rapsolja
500 g rabarber
1 dl sirap

VANILJCRÈME

2 äggulor
2 dl vispgrädd
1 ½ msk socker
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

Skär 500 g rabarber i bitar och lägg i en ugnssäker form.

PAJDEG: Blanda socker, bakpulver och vetemjöl eller med fördel byt ut 1 dl vetemjöl mot 2 dl havregryn. Tillsätt smör & rapsolja i mjölblandningen och rör om till en gryning massa.

Fördela den över rabarbern. Ringla sedan 1 dl sirap över pajen i ett ruttmönster. Grädda i 200° ca 20 minuter eller tills den fått fin färg. Pajen är läckert knäckig precis när den nygjord.

VANILJCRÈME: Vispa ihop äggulor, socker och vaniljsocker. Vispa grädden och blanda sedan i ägg/sockerblandningen. Färdigt.

Mums att provsmaka!

