



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 pagen 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.

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 pagen 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.



MELLANSVENSKA ODLARE

Mums att provsmaka!



MELLANSVENSKA ODLARE

Mums att provsmaka!