

# Rabarberpaj med mandelmassa och mynta

4 port.

## Ingredienser:

### Pajskal

150 gram smör  
3,5 dl vetemjöl  
1 msk honung  
1 msk vatten

### Fyllning

300 gram rabarber  
200 gram mandelmassa  
25 gram smör  
1 st ägg  
0,5 dl strösocker  
0,5 dl mynta färsk

### Till servering

vaniljsås eller glass

## Gör så här:

Blanda smör, vetemjöl och honung i matberedaren. Tillsätt vattnet så degen går ihop. Ställ i kylen. Sätt ugnen på 200 grader.

Skölj rabarberna och dela dem på längden till tunna stjälgar. Riv mandelmassan grovt och hacka myntan.

Smält smöret, vispa ihop ägget och sockret innan det tillsätts i det avsvalnade smöret. Blanda ner mandelmassa och mynta.

Ta ut pajdegen och kavla ut den på en bakplåtsklädd ugnsplåt. Vik upp kanterna och fördela fyllningen i. Lägg på rabarber och grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min. Servera med vaniljsås eller glass!



# Rabarberpaj med mandelmassa och mynta

4 port.

## Ingredienser:

### Pajskal

150 gram smör  
3,5 dl vetemjöl  
1 msk honung  
1 msk vatten

### Fyllning

300 gram rabarber  
200 gram mandelmassa  
25 gram smör  
1 st ägg  
0,5 dl strösocker  
0,5 dl mynta färsk

### Till servering

vaniljsås eller glass

## Gör så här:

Blanda smör, vetemjöl och honung i matberedaren. Tillsätt vattnet så degen går ihop. Ställ i kylen. Sätt ugnen på 200 grader.

Skölj rabarberna och dela dem på längden till tunna stjälgar. Riv mandelmassan grovt och hacka myntan.

Smält smöret, vispa ihop ägget och sockret innan det tillsätts i det avsvalnade smöret. Blanda ner mandelmassa och mynta.

Ta ut pajdegen och kavla ut den på en bakplåtsklädd ugnsplåt. Vik upp kanterna och fördela fyllningen i. Lägg på rabarber och grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min. Servera med vaniljsås eller glass!



# Rabarberpaj med mandelmassa och mynta

4 port.

## Ingredienser:

### Pajskal

150 gram smör  
3,5 dl vetemjöl  
1 msk honung  
1 msk vatten

### Fyllning

300 gram rabarber  
200 gram mandelmassa  
25 gram smör  
1 st ägg  
0,5 dl strösocker  
0,5 dl mynta färsk

### Till servering

vaniljsås eller glass

## Gör så här:

Blanda smör, vetemjöl och honung i matberedaren. Tillsätt vattnet så degen går ihop. Ställ i kylen. Sätt ugnen på 200 grader.

Skölj rabarberna och dela dem på längden till tunna stjälgar. Riv mandelmassan grovt och hacka myntan.

Smält smöret, vispa ihop ägget och sockret innan det tillsätts i det avsvalnade smöret. Blanda ner mandelmassa och mynta.

Ta ut pajdegen och kavla ut den på en bakplåtsklädd ugnsplåt. Vik upp kanterna och fördela fyllningen i. Lägg på rabarber och grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min. Servera med vaniljsås eller glass!



# Rabarberpaj med mandelmassa och mynta

4 port.

## Ingredienser:

### Pajskal

150 gram smör  
3,5 dl vetemjöl  
1 msk honung  
1 msk vatten

### Fyllning

300 gram rabarber  
200 gram mandelmassa  
25 gram smör  
1 st ägg  
0,5 dl strösocker  
0,5 dl mynta färsk

### Till servering

vaniljsås eller glass

## Gör så här:

Blanda smör, vetemjöl och honung i matberedaren. Tillsätt vattnet så degen går ihop. Ställ i kylen. Sätt ugnen på 200 grader.

Skölj rabarberna och dela dem på längden till tunna stjälgar. Riv mandelmassan grovt och hacka myntan.

Smält smöret, vispa ihop ägget och sockret innan det tillsätts i det avsvalnade smöret. Blanda ner mandelmassa och mynta.

Ta ut pajdegen och kavla ut den på en bakplåtsklädd ugnsplåt. Vik upp kanterna och fördela fyllningen i. Lägg på rabarber och grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min. Servera med vaniljsås eller glass!

