

Rabarber och äppelpaj!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Rabarber och äppelpaj

12 port

Ingredienser:

2 pkt kyld pajdeg,
färdig
3 st rabarberstjälkar,
i bitar
2 st äpplen, skalade,
bitar
1 dl brunt socker
2 msk potatismjöl
0,5 tsk kanel
0,5 tsk kryddnejlika
0,5 tsk muskot
1 tsk citron, saft
ägg, till pensling
socker, att pudra
över

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Klä en pajform med en av
pajdegarna. Skär den andra degen i
lagom tjocka längder.

Blanda rabarber, äpplen, socker,
potatismjöl, kryddor och citronsaft i
en skål. Häll fyllningen i formen.

Fläta längderna över pajen. Pensla
degen med äggula och strö över
lite socker. Grädda i ugnen i 35-40
minuter. Servera med vaniljsås.