

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.



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.



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.



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.

