

# Gluten- och sockerfri rabarberkaka med bittermandel!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Gluten- och sockerfri rabarberkaka med bittermandel

10 bitar

## Ingredienser:

4 st ägg  
3 dl mandelmjöl  
4 msk majs mjöl  
5 msk strösöt, eller valfri sockerersättning  
4 msk rapsolja  
4 msk kokosmjöl  
2 tsk bakpulver  
4 msk vatten  
5 droppar bittermandel arom  
60 g rabarber, i bitar  
2 tsk strösöt  
Topping  
40 g rabarber, i bitar  
2 tsk strösöt

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa sötningsmedel, arom och ägg pösigt med elvisp. Blanda alla torra ingredienser och rör ner i detta. Tillsätt olja och vatten.

Blanda rabarberna med ca 2 tsk sötningsmedel och blanda in dem i smeten.

Klä en brödform med aluminiumfolie och häll i smeten. Blanda resterande rabarberbitar med sockerersättning och strö dem över smeten.

Grädda mitt i ugnen i ca 25-30 minuter, eller tills kakan har blivit fast.