

Gluten- och sockerfri rabarberkaka med bittermandel

10 bitar

Ingredienser:

4 st ägg
3 dl mandelmjöl
4 msk majs mjöl
5 msk strösocker, eller
valfri sockerersättning
4 msk rapsolja
4 msk kokosmjöl
2 tsk bakpulver
4 msk vatten
5 droppar
bittermandelarom
60 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

Topping

40 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

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 håll 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.



Gluten- och sockerfri rabarberkaka med bittermandel

10 bitar

Ingredienser:

4 st ägg
3 dl mandelmjöl
4 msk majs mjöl
5 msk strösocker, eller
valfri sockerersättning
4 msk rapsolja
4 msk kokosmjöl
2 tsk bakpulver
4 msk vatten
5 droppar
bittermandelarom
60 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

Topping

40 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

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 håll 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.



Gluten- och sockerfri rabarberkaka med bittermandel

10 bitar

Ingredienser:

4 st ägg
3 dl mandelmjöl
4 msk majs mjöl
5 msk strösocker, eller
valfri sockerersättning
4 msk rapsolja
4 msk kokosmjöl
2 tsk bakpulver
4 msk vatten
5 droppar
bittermandelarom
60 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

Topping

40 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

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 håll 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.



Gluten- och sockerfri rabarberkaka med bittermandel

10 bitar

Ingredienser:

4 st ägg
3 dl mandelmjöl
4 msk majs mjöl
5 msk strösocker, eller
valfri sockerersättning
4 msk rapsolja
4 msk kokosmjöl
2 tsk bakpulver
4 msk vatten
5 droppar
bittermandelarom
60 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

Topping

40 g rabarber, i bitar
2 tsk strösocker

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 håll 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.

