

Rabarberkaka med dadlar

10-12 bitar

Denna kaka är glutenfri och istället för socker har vi sötat med dadlar och lönnsirap.

Ingredienser:

Rabarber- och dadelsirap
200 g dadlar, urkärnade och hackade i bitar
150 g rabarber, tunt skivade (ca 2 stjälkar)
4 dl vatten
1 tsk lönnsirap
0,5 tsk kardemumma

Kaksmet

2,5 dl mandelmjöl
2 dl kokosmjöl
0,5 dl mandel, grovhackad
1 tsk bikarbonat
1 krm salt
0,5 dl rapsolja
3 st ägg

Topping

2-3 stjälkar rabarber, skivade
lönnsirap
pistagenötter, grovhackade

Gör så här:

Blanda alla ingredienser till rabarbersirapen i en kastrull och låt puttra på medelvärde tills vattnet reduceras och det blir som en krämig konsistens som en sylt. När det känns klart tillsätter du rapsoljan och rör en sväng.

Blanda alla torra ingredienser i en bunke, tillsätt rabarbersirapen och rör väl. Därefter rör du långsamt i det vispade ägget och håller sedan upp smeten i en form.

Toppa med skivor av råa rabarber och ringla lite lönnsirap över. Grädda i ugnen på 175 grader (165 grader varmluft) i ca 30-35 min.

Ta ut och toppa med hackad pistagemandel.



Rabarberkaka med dadlar

10-12 bitar

Denna kaka är glutenfri och istället för socker har vi sötat med dadlar och lönnsirap.

Ingredienser:

Rabarber- och dadelsirap
200 g dadlar, urkärnade och hackade i bitar
150 g rabarber, tunt skivade (ca 2 stjälkar)
4 dl vatten
1 tsk lönnsirap
0,5 tsk kardemumma

Kaksmet

2,5 dl mandelmjöl
2 dl kokosmjöl
0,5 dl mandel, grovhackad
1 tsk bikarbonat
1 krm salt
0,5 dl rapsolja
3 st ägg

Topping

2-3 stjälkar rabarber, skivade
lönnsirap
pistagenötter, grovhackade

Gör så här:

Blanda alla ingredienser till rabarbersirapen i en kastrull och låt puttra på medelvärde tills vattnet reduceras och det blir som en krämig konsistens som en sylt. När det känns klart tillsätter du rapsoljan och rör en sväng.

Blanda alla torra ingredienser i en bunke, tillsätt rabarbersirapen och rör väl. Därefter rör du långsamt i det vispade ägget och håller sedan upp smeten i en form.

Toppa med skivor av råa rabarber och ringla lite lönnsirap över. Grädda i ugnen på 175 grader (165 grader varmluft) i ca 30-35 min.

Ta ut och toppa med hackad pistagemandel.



Rabarberkaka med dadlar

10-12 bitar

Denna kaka är glutenfri och istället för socker har vi sötat med dadlar och lönnsirap.

Ingredienser:

Rabarber- och dadelsirap
200 g dadlar, urkärnade och hackade i bitar
150 g rabarber, tunt skivade (ca 2 stjälkar)
4 dl vatten
1 tsk lönnsirap
0,5 tsk kardemumma

Kaksmet

2,5 dl mandelmjöl
2 dl kokosmjöl
0,5 dl mandel, grovhackad
1 tsk bikarbonat
1 krm salt
0,5 dl rapsolja
3 st ägg

Topping

2-3 stjälkar rabarber, skivade
lönnsirap
pistagenötter, grovhackade

Gör så här:

Blanda alla ingredienser till rabarbersirapen i en kastrull och låt puttra på medelvärde tills vattnet reduceras och det blir som en krämig konsistens som en sylt. När det känns klart tillsätter du rapsoljan och rör en sväng.

Blanda alla torra ingredienser i en bunke, tillsätt rabarbersirapen och rör väl. Därefter rör du långsamt i det vispade ägget och håller sedan upp smeten i en form.

Toppa med skivor av råa rabarber och ringla lite lönnsirap över. Grädda i ugnen på 175 grader (165 grader varmluft) i ca 30-35 min.

Ta ut och toppa med hackad pistagemandel.



Rabarberkaka med dadlar

10-12 bitar

Denna kaka är glutenfri och istället för socker har vi sötat med dadlar och lönnsirap.

Ingredienser:

Rabarber- och dadelsirap
200 g dadlar, urkärnade och hackade i bitar
150 g rabarber, tunt skivade (ca 2 stjälkar)
4 dl vatten
1 tsk lönnsirap
0,5 tsk kardemumma

Kaksmet

2,5 dl mandelmjöl
2 dl kokosmjöl
0,5 dl mandel, grovhackad
1 tsk bikarbonat
1 krm salt
0,5 dl rapsolja
3 st ägg

Topping

2-3 stjälkar rabarber, skivade
lönnsirap
pistagenötter, grovhackade

Gör så här:

Blanda alla ingredienser till rabarbersirapen i en kastrull och låt puttra på medelvärde tills vattnet reduceras och det blir som en krämig konsistens som en sylt. När det känns klart tillsätter du rapsoljan och rör en sväng.

Blanda alla torra ingredienser i en bunke, tillsätt rabarbersirapen och rör väl. Därefter rör du långsamt i det vispade ägget och håller sedan upp smeten i en form.

Toppa med skivor av råa rabarber och ringla lite lönnsirap över. Grädda i ugnen på 175 grader (165 grader varmluft) i ca 30-35 min.

Ta ut och toppa med hackad pistagemandel.

