

Rabarberkaka med dadlar!



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



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.