

Rabarberkaka med kardemumma!



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



Rabarberkaka med kardemumma

12 port

Ingredienser:

75 g smör

1 tsk

kardemummakärnor

2 st ägg

2,5 dl socker

1 tsk vaniljsocker

2,5 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

5 dl rabarber, i bitar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Smörj en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Smält smöret. Stöt kardemummakärnorna i en mortel.

Vispa ägg, socker och vanilj pösigt.

Blanda mjöl och bakpulver, rör ner det och smöret i smeten. Häll smeten i formen. Strö på rabarbertärningarna (skurna i ca 1 cm stora tärningar) och kardemumman.

Grädda kakan mitt i ugnen 25-30 minuter. Kakan ska vara lite kladdig och seg.

Tips! Servera gärna med glass eller vispgrädde till.