

Rabarberkaka med kardemumma

12 bit

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 vispgräddt till.



Rabarberkaka med kardemumma

12 bit

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 vispgräddt till.



Rabarberkaka med kardemumma

12 bit

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 vispgräddt till.



Rabarberkaka med kardemumma

12 bit

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 vispgräddt till.

