

Saftig Rabarberkaka

150 g smör eller margarin

Rör smör och socker vitt och pösigt.

2 dl socker

Rör i äggen ett i sänder. Blanda mjöl

3 ägg

och bakpulver och häll i omväxlande med

4 dl vetemjöl

mjölken. Smörj och bröa en långpanna.

2 tsk bakpulver

Bred ut smeten i långpannan och fördela

$\frac{3}{4}$ dl mjölk

rabarbern i smeten. Strö lite socker överst.

ca 300 g rabarber i bitar

Grädda i 200 grader i 35-40 min.

ca $\frac{1}{2}$ dl strösocker

Variation

Kakan kan varieras alltefter årstidens tillgångar. Längre fram på sommaren kan rabarbern bytas ut mot blåbär. På sensommaren/förhösten används lingon i kakan.