



Rabarberkage med smuldredej i bradepande

Server rabarberkage med smuldre dej direkte i bradepanden med vaniljecreme.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Apr – Okt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

6-8 personer

Rabarberkompot

400 g rabarber (300g rensede)

100 g sukker

kornene fra 1/2 vaniljestang

1 spsk friskrevet ingefær

Smuldredej

100 g sukker

100 g mandelmel eller mandler blendede

100 g koldt smør skåret ud i små tern

Sandkage

1 vaniljestang

100 g blødt smør

100 g sukker

2 æg

100 g mel

1 spsk bagepulver

50 g mandelflager

Vaniljecreme

kornene fra 1/2 vaniljestang

2 pasteuriseret æggeblommer

2 spsk flormelis

2 dl piskefløde

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Skær rabarber i små stykker. Kom rabarber, sukker, vaniljekorn og stang samt ingefær i en gryde og kog ved svag varme i ca. 10 min. Tag vaniljestangen op og afkøl kompotten.
- 2 Rør alle ingredienserne til smuldredejen sammen til en smuldret masse.
- 3 Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Rør smør, sukker og vaniljekorn hvidt med en elpisker.
- 4 Tilsæt æggene et af gangen. Bland mel med bagepulver og sigt det i dejen. Rør dejen godt sammen.
- 5 Fordel 1/3 af smuldredejen i bunden af en smurt ildfast form (ca. 25 x 20 cm).
- 6 Kom dernæst sandkagedejen ovenpå. Fordel rabarberkompot på dejen og drys resten af smuldredejen herpå. Drys med mandelflager.
- 7 Bag kagen ved 180 grader i ca. 45 min. Mærk efter om kagen er bagt med en kødnål. Hænger der dej ved bages kagen lidt længere tid.
- 8 Afkøl kagen.
- 9 Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljekorn hvidt og luftigt. Pisk fløden til en let skum og vend med æggesnapsen til en creme.
- 10 Pynt evt. rabarberkagen i bradepanden med rå strimler af rabarber samt citronmelisse.
- 11 Server kagen med vaniljecreme.

