

# Rabarbertid



Man tænder ovnen - ca. 200° C.

Man henter så i haven eller hos naboen 1 stor håndfuld rabarberstilke - ca. 600 g, skyller dem og skærer dem i 1 -2 cm lange stykker, lægger dem i et ildfast fad, blander dem med ca. 200 g rørsukker eller brun farin og sætter fadet i ovnen.







12-15 knuste tvebakker og evt. lidt revet marcipan blandes med ca. 100 g rørsukker og evt. 1 tsk. vaniljesukker. Fadet tages ud af ovnen og blandingen fordeles over rabarberne med 10 -20 g smør i små klatter ovenover. I ovnen igen, til rasplaget er blevet gyldent og sprødt - det tager ca. 10 min.

Når så kagen er afkølet eller helt kold er den parat til at blive spist, gerne garneret med en skefuld af ens yndlingsflødeis.

Bon appétit!

