



Rabarber med havretak

Det här är ingen paj — tvärtom! Här ligger degsmulorna ovanpå bitar av rabarber. Degtäcket blir lite krispigt — mycket gott.

Det här behövs:

- 600 g rabarber
- 1 rågad dl socker
- 2 msk potatismjöl

täcke av:

- 1 1/2 dl små havregryn
- 2 dl vetemjöl
- 1/2 tsk bakpulver
- 1/2 dl socker
- 75 g smält smör (el margarin)

Smörj ett ugnsfat med kanter. Skär rabarbern i ca 3 cm bitar och varva med socker och potatismjöl i fatet.

Rör ihop mjöl, havregryn, socker, bakpulver och smält smör eller margarin i en skål. Fördela blandningen över rabarbern och sätt in fatet i 225 graders ugnsvärme i ca 30 minuter.

färdig
 100 g
 200 g
 3 g
 60 g
 120 g

1,5 x

2,25 dl
 3 dl
 0,75 tsk
 0,75 dl
 113 g