

RABARBERTÆRTE MED MANDEL OG MARCIPAN

4-6 personer

Fyld:

470 g rabarber
1 spsk. kartoffelmel
Revet skal af 1 økologisk citron
100 g sukker
Evt. korn af 1 stang vanilje

Smuldredej:

100 g mandler
100 g hvedemel
100 g sukker
75 g groft revet rå marcipan
100 g margarine

Rabarberne skæres i 1cm tykke skiver og lægges i en smurt tærteform (24cm i diameter). Revet citronskal, sukker, vaniljekorn og kartoffelmel blandes og drysses over.

Bland grofthakkede mandler, sukker, mel og marcipan i en skål og arbejd margarine godt ind i dejen med fingrene. Smuldr dejen hen over rabarberne.

Kagen bages i ovnen ved 200° i 20-25 minutter. (Varmluft 180° i 20-25 min.)

Serveres lun med cremefraiche, flødeskum eller vaniljeis.

Tips: Fryseegnet

