



## Rabarbrakake

### Ingredienser

125 g smør  
2 dl sukker  
2 egg  
3 dl hvetemel  
2 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver

### Fyll:

150 g rensed rabarbra  
2 ss sukker  
1 ts kanel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Del den rensede rabarbraen opp i små biter. Stikk rabarbrabitene ned i deigen i pent sirkelmønster. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30-45 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

### Tips

150 g rensed rabarbra tilsvarer ca 3 middels store stilker.

Rabarbrakake er kjempefin å fryse!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/rabarbrakake>