



## Rabarbra- og stikkelsbærpai med kokos

### Ingredienser

750 g rabarbrabiter og stikkelsbær (se tips)  
120 g sukker  
1 ss potetmel

### Smuldredeig:

60 g hvetemel  
125 g kokos  
85 g sukker  
125 g smør  
1 egg



### Fremgangsmåte

Fordel rensede stikkelsbær og rabarbrabiter i en godt smurt paiform eller ildfast form (se tips). Bland sammen sukker og potetmel. Dryss blandingen over bærene og rabarbraen i formen.

Bland mel, kokos og sukker i en bolle. Hell over smeltet smør og sammenpisket egg. Bland deigen raskt sammen og bruk hendene til å smuldre den over stikkelsbærene og rabarbraen i formen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 45-50 minutter

### Tips

Bruk en rund form som er 26-28 cm i diameter eller en firkantet form som er 20 x 30 cm.

Forholdet mellom rabarbra og stikkelsbær er ikke så nøye, men vekten bør være ca 750 g til sammen. I kaken på bildet er det brukt røde stikkelsbær, men du kan godt bruke grønne. Du kan også bruke bare rabarbrabiter eller bare stikkelsbær.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-stikkelsbaerpai-med-kokos>