



## Rabarbrapai med kanel og rosiner

### Ingredienser

Paibunn:

- 3 dl fin sammalt hvete
- 1 dl lettkokte havregryn
- 1 dl sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 200 g smør
- 2 ss vann

Fyll:

- 4 middels tykke rabarbrastilker
- 1 ss potetmel
- 1 ss kanel
- 1,5 dl sukker
- 1 dl rosiner

### Fremgangsmåte

Paideigen lages enten ved å ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv og kjøre på full hastighet til deigen samler seg, eller ved å først smuldre smøret i de tørre ingrediensene og deretter kna deigen raskt sammen med vannet.

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (30 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Rens rabarbraen og del den opp i biter. Bland sukker, kanel og potetmel i en bolle. Ha i rabarbrabitene og rør slik at bitene blir godt dekket. Ha blandingen i paibunnen. Dryss over rosinene.



Stek paien midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

### **Tips**

Paien smaker nydelig lunken sammen med vaniljekrem eller vaniljeis.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-kanel-og-rosiner>