



Smuldrepai med rabarbra og vaniljekrem

Ingredienser

Smuldredeig:

- ♥ 150 g smør
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 100 g hvetemel
- ♥ 75 g store havregryn
- ♥ 75 g mandelflak

Fyll:

- ♥ 5 dl vaniljekrem
- ♥ 200 g rabarbra (renset)
- ♥ 2 ss sukker



Fremgangsmåte

Bland hvetemel, sukker, havregryn og mandelflak i en bolle. Ha i smeltet smør og bland smuldredeigen raskt sammen.

Smør en paiform (ca 24 cm i diameter). Fordel vaniljekremen i bunnen av formen. Legg på rabarbra oppdelt i skiver og strø over sukker. Fordel så over smuldredeigen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min til smuldrelokket er sprøtt og gyllent.

Tips

♥ Du kan variere smuldredeigen ved å bytte mandelflak med havregryn (da blir kaken nøttefri) eller motsatt: bytte havregryn med mer mandelflak eller malte mandler. Det går også an å bytte mandlene med andre typer nøtter eller å droppe helt mandler og havregryn og lage smuldredeigen med bare hvetemel, smør og

sukker.

♥ Smuldrepaien smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-rabarbra-og-vaniljekrem>