

Rabarberpaj

Ingredienser

1 paket
10 g Smör
500 g

Fyllning

1 dl Grädde
200 g Naturell färskost
2 st Ägg
1 dl Socker
0,5 st Vaniljstång
1 tsk Färsk ingefära

Sommar, sol och rabarberpaj med glass!

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid: 00:30

Tillagningstid: 00:30

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

1.
Smörj in pajformen eller flera portionsformar. Sätt deg på botten och på sidorna. Skiva rabarbern. Blanda fyllningen. Häll fyllningen i formen på degen. Sätt rabarbern ovanpå. Grädda i ugnens nedre del ca 30 min. Om ytan blir för mörk täck pajen med ett bakplåtspapper.
2.
Låt svalna och servera med vaniljsås kryddat med kanel. Eller varför inte göra som Herr Snellman, dvs. avnjuta den med glass!