

Rabarberpaj.

Rabarberpaj är kanske den mest somriga efterrätten som finns! Här får du ett enkelt recept på rabarberpaj som blir oerhört gott. Ät som den är eller servera tillsammans med vaniljglass. Pajen går även utmärkt att frysa in.



24

Dessert

Smuldeg:

Ingredienser:

8 dl vetemjöl
3 dl socker
2 tsk bakpulver
2 tsk bikarbonat
2 tsk vaniljsocker
2 tsk kanel
250 g smält smör

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Rör ihop de torra ingredienserna och tillsätt därefter det smälta smöret.
3. Ta 1/3 av smulblandningen åt sidan. Den sparas till toppen av pajen.

Pajbotten:

Ingredienser:

2/3 av smulblandningen
1 msk kardemumma
2 dl filmjök
1 ägg

Gör så här:

1. Rör ihop filmjök och ägg. Tillsätt 2/3 av smulblandningen.
2. Rör om och bred ut på en bakplåtsklädd ugnsplåt.

Pajfyllning:

Ingredienser:

1 liter rabarberbitar
500 g kvarg
2 dl socker
2 ägg
5 tsk vaniljsocker

Gör så här:

1. Tvätta och skala rabarbern. Skär i bitar och strö ut över bottendegen.
2. Rör ihop resten av fyllningens ingredienser och håll ut jämnt över pajen. Strö smulblandningen över pajen.
3. Grädda rabarberpajen i mitten av ugnen i 175 grader i ca 45 minuter. Avnjut som sådan eller till exempel med vaniljglass. Det blir riktigt med paj och den går även utmärkt att frysa in.

Bubblande sangria till rabarberpajen:



Spara i lista

Gozy Sparkling Rosé Sangria

Systembolagsnummer: 52529

35,00 kr

Gozy Sparkling Rosé Sangria har en fruktig och behaglig doft med inslag av citrus, som yuzu och citron, röda bär, kryddor och en fin fläkt av rosenvatten. Bubblorna ger fräschör och smaken är fint balanserad med toner av citrus, röda bär, kryddor och en spets av rosenvatten.

Du kanske också är intresserad av:



Bubblande sangria på burk från Gozy.

Nu lanseras en mousserande rosésangria med smak av citrus och röda bär. Säljs på aluminumburk - praktiskt till sommarens utflykter och festligheter.

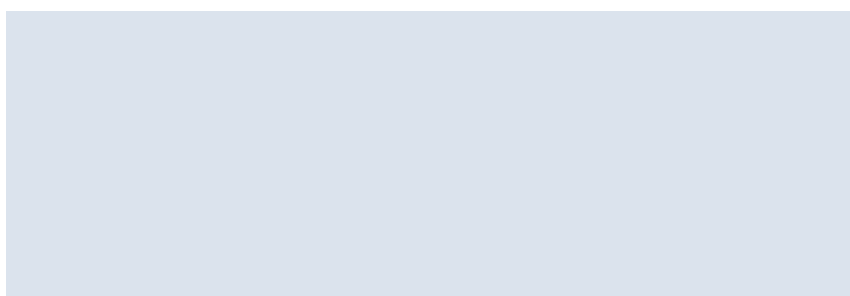
[Läs mer](#)



Rabarbersaft med kanel.

Ljuvlig rabarbersaft med kanel som ger saften lite extra sting. Ett underbart sätt att släcka törsten i sommar. Recept från boken "Sommar på burk".

[Läs mer](#)





Koskenkorva Rhubarb med färsk rabarber och granatäpple.

Gjord på färska rabarber och granatäpple - en ljuv rosaskimrande förening mellan sött och syrligt att servera kall som den är eller i uppfriskande drinkar.

[Läs mer](#)



Sorbet med sangriasmak.

Testa att göra enkla och goda sorbetglassar med Gozys rosésangria på burk.

[Läs mer](#)

Utskrift