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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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