

Rabarbrapai

Skrevet av Jorunn
torsdag 13. mai 2004 23:00 -

Rabarbrapai

har jeg laget i årevis, varm rabarbrapai med is er noe av det beste som fins!

6 dl hvetemel
1 dl sukker
2 ts bakepulver
190 g mykt smør
2 egg

1/2 kg rensket, oppdelt rabarbra
1 1/2 dl sukker
2-3 ss potetmel

Arbeid sammen ingrediensene til deigen (det kan gjøres for hånd med smuldring etc, eller i foodprocessor), klem ut 2/3 av den i en springform. Legg rabarbraen i deigskallet, bland i sukker/potetmelblandingen. Lag gitter og kant rundt av resten av deigen. Stek paien på nederste rille ved 200 grader i ca. 45 min. Server med vaniljeis e.l.

(Det blir rikelig med deig, forresten, dette er nemlig 1 1/2 porsjon deig i forhold til den opprinnelige oppskriften, som var litt snau)

[Originaltråden](#)