



## Godaste Rabarber/bärkaka med bittermandelsmak

Ugn 200° C

Smält **150 g smör**, låt svalna något

Vispas ihop **3 ägg**

**4 dl socker**

Tillsätt **några droppar bittermandelolja**

Blanda ihop **4 dl vetemjöl**

**2 tsk vaniljsocker**

**(1 tsk bakpulver)** om man vill

Rör ihop alltsammans till en tjock smet

Häll upp i form klädd med bakplåtspapper (ca 23 x 35 cm)

Strö över **3 dl tärnade rabarber eller bär**, blir bäst om det är lite syrliga bär. Kan vara färska eller frysta.

Strö över  $\frac{1}{2}$  - **1 dl grovt hackad mandel**

Grädda i 25-35 minuter (tar lite längre tid med frusna bär). Prova med sticka. Obs! Dubbla receptet till en hel ugnsplåt, kan behöva längre tid i ugnen för att det ska bli gräddat i mitten.

Skär upp i portionsbitar

**Nu är det bara att njuta med vaniljsås eller glass till!**

Hälsningar

Irene Tjerngren