

Quick rabarberkage

600 g rabarber

½ dl hakkede mandler

125 g sukker

1½ spsk kartoffelmel

200 g marcipan

Tilbehør: flødeskum, is eller cremefraiche

Tænd ovnen på 200 grader. Smør et ovnfast fad. Snit rabarberne i ca. 1 cm tykke skiver og læg dem sammen med mandlerne i fadet. Bland sukker med kartoffelmel og drys blandingen over rabarberne. Bag rabarberne i 10 minutter. Riv derefter marcipanen groft på et rivejern over rabarberne. Bag kagen i yderligere 10 minutter. Hold godt øje med kagen, så marcipanen ikke bliver brændt.

TIP: Kom evt marcipanen i fryseren lidt tid før den skal rives over kagen.

Server med kold flødeskum, vaniljeis eller cremefraiche.