**RABARBERKAGE**

NB

1 C = 2 ¼ dl

T = spiseske

Tsp = teske

**Ingredienser – kagedej**

2 C mel

1¼ C sukker

1 tsp natron

1 tsp salt

¼ tsp kanel

¼ tsp allehånde

½ C olie

2 æg

½ C mælk

2 C rabarber, skåret i små stykker

**Ingredienser – topping**

2/3 C mel

½ C brun farin

4 T smør

¾ C kokosmel

¼ C hakkede nødder

**Vejledning**

Sigte de tørre ingredienser ned i en skål.

Kombinere olie, æg og mælk i en anden skål og blande/piske det godt sammen.

Tilsæt det våde til de tørre.

Vend rabarberne i og kom dejen i en smurt form på 9x13”(tommer).

Bland topping ingredienserne sammen.

Fordel topping over dejen I formen og bage ved 175ºC i 50 min.