

Rabarbertærte, sukkerfri

Crumble med nødder

10 stk

Ingredienser

500 g rabarber
1 tsk vaniljesukker
20 g Perfect sød, flydende sukkererstatning EASIS

Tærtedej

50 g hvedemel
60 g hakkede mandler / nødder
60 g havregryn
5 tsk Perfect sød, flydende sukkererstatning EASIS
1/2 dl oliemargarine
50 g vand
1 æg
1/2 tsk bagepulver

Fremgangsmåde

1. Snit rabarberne og vend dem med vanilje og sødemiddel
2. Rør tærtedejens ingredienser sammen til en dej
3. Fordel dejen over rabarberne og bag kagen ved 200 grader i ca 25 min
4. Kagen kan serveres med skyr rørt med vanillesukker eller vanilleskyr

Tip!

Brug med fordel de røde rabarberstilke i forårs månederne

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. skive (88 g)
Energi	156 kcal/ 655 KJ	137 kcal/575 KJ
Protein	4 g	3,5 g
Kulhydrat	12 g	10 g
Fedt	9,5 g	8,3 g