



Kirstens rabarbertærte

– også til glutenallergikere

Rabarber er én af forårets første spiselige planter, og denne tærte er altid et hit!

OPSKRIFT

Dej

125 g blødt smør
125 g sukker
1 æg
60 g hvedemel (kan erstattes med mandelmel)
1 tsk. bagepulver
100 g kokosmel

Rabarberfyld

350 g rabarberstængler skåret i tynde skiver
125 g sukker
1 tsk. vaniljesukker

Sådan gør du

Rabarber, sukker og vaniljesukker blandes sammen i en skål og står og trækker.



Pisk smør og sukker sammen til en luftig masse. Pisk nu ægget i. Bland mel, bagepulver og kokosmel sammen og vend det i dejen.

Ca. $\frac{2}{3}$ af dejen vendes ud i en smurt tærteform (24 cm). På dejbunden fordeles rabarberstykkerne og ca. $\frac{1}{2}$ af væsken fra skålen. Læg nu resten af dejen på tærtens top og slut af med at hælde resten af væden over, inden tærten skal bages i en 175 g varm ovn i ca. 40 min.



PLANTEINSPIRATION

Forårsrabarber, de traditionelle rabarbersorter har forskellig tidlighed, men vil alle danne flotte stængler fra forårets start og frem til Sankthans. Herefter vil stænglerne være mindre anvendelige og når efteråret begynder, visner stænglerne ned. De mange sorter har desuden forskelligt indhold af hhv. æblesyre og oxalsyre.

Remonterende rabarber, nyere krydsninger af rabarber har gjort det muligt at finde planter, der foruden forårets tilvækst også danner spiselige stængler igen i efteråret. Ofte vil planterne have en mindre pause henover sommeren, men i sensommeren dannes helt nye og friske stængler, der kan høstes.

TIPS

Drivning af rabarber giver flotte lange sprøde stængler lidt tidligere, end dem, der ikke er drevne. Kom en lystæt spand eller terracottaklokke over planten, når den begynder at vise de første tegn på at vokse i april måned. Hold øje med tilvæksten og fjern så den lystætte beholder, når du begynder at høste stængler. Nu vil planten vokse videre helt "normalt".

VOKSESTED

Rabarber er nemme og robuste planter. De skal have en del sol, men klarer også at vokse i halvskygge. Planter i almindelig havejord og sørg for vanding de første år, inden du begynder at høste af planten.



Rabarber kan også bruges til saft og syltning

