

## Rabarbertærte

### Fyld

500 g rabarber  
100 g sukker - evt lidt sukker + sødemiddel  
Lidt vanille

### Dej

50 g hvedemel  
60 g nødder, hakkede  
60 g havregryn  
1 knivspids bagepulver  
150 g sukker – eller sødemiddel i tilsvarende mængde  
50 g oliemargarine  
½ dl vand  
1 æg

### **Energi**

100 g rabarbertærte giver  
990 kJ

Fedt: 36 E%

Protein: 5 E%

Kulhydrat: 59 E%

Kalorieindhold kan  
reduceres ved at erstatte  
noget sukker med  
sødemiddel

1. Snit rabarberne og læg dem i et oliesmurt tærtefad
2. Drys sukker og vanille over rabarberne
3. Rør alle ingredienserne til dejen sammen
4. Fordel dejen over rabarberne og bag kagen ved 200°C i ca. 25 minutter

Kagen kan serveres med ylette rørt med vanillesukker