

## *Up side down rabarber/solbær kage*



*Dejlig frisk og syrlig kage. Opskriften er fra mad og bolig – jeg har lavet lidt om på den.  
Der er til 6 – 8 personer.*

### ***Fyld***

*500 g rabarber/solbær  
½ citron – saften  
150 g sukker*

### ***Dej***

*4 æg  
125 g sukker  
100 g mel  
75 g blendede mandler  
1 tsk bagepulver  
50 g smør*

### ***Mandelknas***

*50 g mandler  
50 g sukker*

### **Mandelknas**

Smelt sukker på en pande og rør mandlerne godt i. Kom dem på et spækbræt med bagepapir og køl helt af. Hak mandlerne mellemfint.

### **Fyld**

Skænt rabarber i små stykker og kom dem og solbær på en pande med sukker og citronsaft.

Rør godt rundt og tænd for middelvarme. Rør i panden til frugten er møre - ca 8 min.

Sæt panden til side, mens du laver dejen.



### **Dej**

Tænd ovnen på 185 grader.

Pisk æg og sukker til det bliver hvidt og tykt - pisk ca 10 min.

Bland mel, mandler og bagepulver sammen. Smelt smørret.

Rør melblandingen i æggemassen og rør herefter smørret i.

Kom bagepapir i en springform på ca 19 cm og kom

rabarber/solbær-massen i. Hæld dejen over og glat den ud.

Bag i 40 - 45 min. Mærk efter med et trægrillspyd om kagen har fået nok.



Afkøl kagen helt og vend den derefter ud på det fad kagen skal serveres på.

Fordel mandelknas på kagen.

Server kagen med flødeskum eller blød vaniljeis til.

