

Rabarber Clafoutis - en fransk äggkakaka

(*clafoutis* av verbet *clafir*, att fylla (smeten med bär)

12 pers.

Ingredienser:

1000 g rabarber
4 msk smör
4 msk strösocker
2 tsk kanel

I Att steka

1 1/2 dl skållad sötmandel
1 dl vetemjöl
2 dl strösocker
1 vaniljstång
2 st. lime, endast skalet

II Att blanda

5 dl vispgrädde
4 st. ägg
4 st. äggulor

III Att tillsätta och röra i

Ca 100 g mandelspån
Smör och strösocker till formen
Mjuk vaniljglass till servering



Clafouti

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Skala och skär rabarberna i bitar. Stek i smör, socker och kanel.
3. Mal mandeln/mixa till pulver
4. Blanda mald mandel, vetemjöl, strösocker, urskrapad vaniljstång och rivet limeskal.
5. Tillsätt grädde och blanda
6. Rör i hela ägg och äggulor. Vispa slätt och luftigt
7. Smöra och sockra formen. Häll i smeten
8. Strö över rabarber och sist mandelspån
9. Grädda i ca 40 min tills clafoutisen är gyllene och har stannat till.
10. Kakan kan serveras varm men är nästan godast lite ljummen tillsammans med mjuk vaniljglass.