



BAKA

Rabarbergrottor

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **15**



Mördegskakor är väldigt enkelt att göra och går desutom fort. Dessa med rabarberfyllning, mycket gott och somrigt.

Mördeg kan man förbereda och förvara i kylan nån dag eller så rullar man den till en korv, plastar in och fryser. Den tinar väldigt fort medan man värmer upp ugnen så kan man bjuda på färska kakor när man får oväntat besök.

INGREDIENSER

Mördeg

2.5 dl vetemjöl
0.5 dl strösocker
100 g kylskåpskallt smör
2 tsk vaniljsocker

Rabarberkompott

3 dl skalade och skivade rabarber
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Börja med rabarberkompotten. Skölj och hacka rabarbern i mindre bitar. Ta bort lite skal om det är tjockt.
- 3** Koka ihop rabarber, socker och vaniljsocker tills det börjar tjockna. Låt den sedan svalna medan du gör mördegen.
- 4** Kör alla ingredienser till mördegen i en matberedare tills det blir en fin deg.
- 5** Dela degen i 15-20 st bitar. Jag gjorde mina 20 gram styck och det var lagom för mina formar. Rulla degen till bollar och stoppa i formarna.
- 6** Tryck en grop i varje och häll i lite kompott.
- 7** Ställ in på en plåt i ugnen ca 12-15 minuter, tills dom börjar få lite färg.