

Saftig jordgubbs- och rabarberkaka

Ca 3 liter 35 minuter

Ingredienser

2 ägg
3 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 rabarberstjälk
8 små jordgubbar
25 g kallt smör

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa upp ägg och socker pösigt. Tillsätt mjöl och bakpulver och vänd ner det i smeten.

Fördela smeten i en smord springform.

Skiva rabarbern i 1-2 cm stora bitar och dela jordgubbarna i fyra. Lägg på jordgubbarna och rabarbern på smeten i formen, tryck ner dem något.

Skiva smöret tunt och fördela det högst upp.

Baka i nedre delen av ugnen i cirka 20-25 minuter.

