





# Rabarberpaj

-  3 - 4 rabarber
-  2 dl vetemjöl
-  1 – 1½ dl socker
-  100 g smör eller margarin

1. Skär rabarber i bitar och lägg dem i en smord form.
2. Lägg vetemjöl, socker och matfett i en skål.
3. Finfördela matfettet till en smulig massa.
4. Häll smuldegen över fyllningen och tryck till lätt.
5. Grädda i 225° ca 25 minuter.