

### **Ingredienser:**

500 g rabarber  
2 dl vand  
200 g sukker  
1 flækket vaniljestang  
1 spsk. kartoffelmel  
Ca. 300 g æblekagerasp  
2½ dl piskefløde pisket til skum

### **Tilberedning:**

1. Snit rabarberne og kom dem i en gryde med vand, sukker og den flækkede vaniljestang
2. Varm forsigtigt blandingen op og lad den småkoge i 5 min.  
Tag gryden af varmen
3. Rør kartoffelmel ud i lidt vand og jævn rabarberkompotten let  
Lad den blive kold
4. Læg lagvis rasp og rabarberkompot i en skål  
Begynd og slut med et lag rasp. Fordel flødeskummet ovenpå

## *Gammeldags rabarberkage*

