

Rabarrepaj

Deg:

150 g	margarin
3 dl	vetemjöl
1 dl	havregryn
1 dl	socker

Fyllning:

300 g	rabarber
50 g	margarin
1 dl	socker
2	ägg
100 g	mandelmassa
skal	av $\frac{1}{2}$ citron

- Sätt ugnen på 200° C
- Smält margarinet. Blanda mjöl, havregryn och socker, tillsätt margarinet och samla till en deg. Tryck ut degen i en pajform ca 22 cm i diameter. Förgrädda i ca 10 min och låt sedan svalna.
- Rensa och skiva rabarbern fint. Smält margarinet i en tjockbottnad kastrull på svag värme. Rör ner socker och uppvispade ägg. Sjud på svag värme tills krämen tjocknar men var försiktig, den får inte koka.
- Ta kastrullen från värmen och rör ner riven mandelmassa och rivet citronskal. Vänd ner rabarbern och häll smeten i pajskalet.
- Grädda pajen mitt i ugnen i 20-30 min.