

Rabarbergrottor (ca 40 st)

200 g	rabarber i småbitar
1 + 2 dl	socker
300 g	smör
6 dl	vetemjöl
1 msk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver

- Sätt ugnen på 200° C
- Lägg rabarber och socker (1 dl) i en kastrull. Låt koka utan lock ca 10 min., till en tjock kräm. Låt kallna.
- Rör smör och socker poröst. Tillsätt mjölet blandat med vaniljsocker och bakpulver.
- Forma runda kulor av degen och lägg dem i småbrödsformar ställda på en plåt. Gör en liten grop i varje degkula och fyll med rabarberkrämen.
- Grädda mitt i ugnen i ca 12 min. Låt kallna på galler.

