

# Helsingforsdagens rabarberpajen

Stadshusets legendariska recept

## Ingredienser (en ugnsplåt)

4 ägg

3 ½ dl socker

1 dl rybsolja

4 ½ dl vetemjöl

2 ½ tsk bakpulver

3 tsk vaniljsocker

1 dl äppeljuice

c. 400 g rabarber

## Recept – rabarberpajen för Helsingforsdagen lagas på följande sätt:

1. Skär rabarbern i små bitar. Om ni använder djupfrost rabarber, låt rabarberbitarna tina upp.
2. Vispa äggen och sockret till ett fluffigt skum. Tillsätt rybsoljan och blanda omsorgsfullt.
3. Blanda i bakpulvret och vaniljsockret i vetemjölet.
4. Tillsätt turvis av de torra ingredienserna och äppeljuicen i äggsockerskummet. Rör om försiktigt så att smeten blir jämnt fluffig.
5. Bre ut smeten på en bakplåtspappersklädd plåt. Strö över rabarberbitarna.
6. Grädda vid 200 grader i ca 20 minuter tills ytan är gyllenbrun.

Trevlig Helsingforsdag 12.6.!

TAPAHTUMASÄÄTIÖ  
EVENTSHELSENKI  
EVENEMANGSSTIFTELSEN