

Rabarber- och jordgubbspaj

Ljuvligt recept på en sommarpaj - fylld med nyskördade rabarber, jordgubbar och len vaniljkräm.

cirka 8 bitar



Lyckas lätt

up to 60 Min.



Ingredienser:

Skalet:

3 dl vetemjöl
125 g smör
cirka 1 - 2 tsk Dr. Oetker
Vaniljsocker
2 msk vatten kallt

Fyllning:

200 g färska jordgubbar skivade
500 g rabarber tärnad
3 msk socker
5 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
3 dl mjölk

Smultäcke:

150 g smör
1 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 dl havregryn
flingsalt

1 Pajskal:

Blanda mjöl, smör och vaniljsocker i matberedare. Tillsätt vattnet och blanda snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en smord pajform (26 cm). Låt vila i kylskåp ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 225 grader. Nagga pajskalet med hjälp av en gaffel. Förgrädda pajskalet i ugnen i 10 minuter.

2 Fyllning:

Vispa vaniljkrämspulvret (halva påsen) med 3 dl mjölk.

Fördela krämen i det förgräddade pajskalet.

Rör runt jordgubbs- och rabarberbitarna i strösocker och lägg dem sedan över vaniljkrämen.

3 Smultäcke:

Nyp snabbt ihop ingredienserna till smuldegen. Strösla över bären.

Ställ pajen ytterligare 5 minuter i ugnen eller tills dess att smultäcket fått en gyllene färg.

Servera pajen direkt, eventuellt med en skopa vaniljglass.