

# Rabarbar Strøsel snitte

1 Form 60x20 cm

## Opskrift:

0,650 Kg Wiener Røre  
0,350 Kg Vand  
0,300 Kg Olive  
0,100 Kg Hasselflager  
0,005 Kg Kanel  
1,405 Kg Masse

## Fyld:

0,500 Kg Wiener røre  
0,250 Kg Røre Margarine  
0,005 Kg Kanel  
0,755 Kg Topfyld

Røre tid: 1 min. 2 gear  
Bage temp.: 160-170.C  
Bage tid: 25 min. Med åbent spjæld  
Rabarbar: 0,800 kg

## Fremgangs-måde:

Ingredienserne røres sammen i 2 gear i 1 gear.  
Massen fyldes i en den fedte form,  
Rabarbar fordeles på massen,-Topfyld fordeles over rabarbar,  
Bages efter anvisningen.  
Efter kagen er afkølet, pyntes med snesukker eller floursukker.

