

## Rabarbrakake

---

250g margarin  
2 ts bakepulver  
1 dl sukker  
5 dl hvetemel  
4 egg  
4 ss fløte (melk)  
1 sitron  
rabarbra

Strø:

2 ts kanel  
4 ss sukker

Slik gjør du:

Margarin og sukker røres hvitt. Pisk eggene og tilsett ett om gangen. Rør godt mellom hvert egg. Bland i melk, sitronsaft og revet sitronskall.

Sikt sammen mel og bakepulver og bland godt. Hell røren i en godt smurt langpanne, ikke for stor. Stikk små stykker av rabarbra ned i deigen. Bland sammen 2 ts kanel og 4ss sukker og strø det over.

Kaken stekes ca.40min ved 160°

Kilde: Oppskriften er fra et ukeblad fra 50-årene.