

Eurovision Song Contest 2013 – Signaturkaka



Rabarbergrotta med smak av chili, mynta, fläder & lakrits



Ca 15 st medelstora kakor

Ugn 180°C, ca 20 min

3 dl vetemjöl

0,75 dl maizena

1 dl florsocker

1 tsk lakritspulver

1 tsk bakpulver

180 g smör, rumstempererat

Rabarbersylt smaksatt med mynta och chili, se recept nedan

Bullformar

Fläderkristyr:

1 dl florsocker

1 msk flädersaft, koncentrat

Valfri topping:

Chiliflakes

Krossad rålakrits

Sikta mjöl, maizena, florsocker, lakritspulver och bakpulver i en bunke. Skär ner smöret i tärningar och knåda degen med händerna tills smöret blandat sig och den är slät, men se till att inte arbeta den för mycket. Dela degen i två delar och rulla ut till rullar, 4-5 cm tjocka, skär i 3-4 cm tjocka skivor (å 30 g). Ställ ut bullformar på en plåt. Rulla varje degbit lite lätt till en boll, lägg ner i formen och tryck till lätt. När alla formarna är fyllda, tryck ett hål med tummen för att skapa en grop till sylten. Fyll hålen med rabarbersylt. Grädda cirka 20 minuter eller tills de fått fin gyllene färg. Ta ut och låt svalna på galler.

Blanda ingredienserna till fläderkristyren, lägg i spritspåse och spritsa valfritt mönster över kakan. Om du vill, strö över chili flakes och krossad rålakrits.



Eurovision Song Contest 2013 – Signaturkaka



Rabarbersylt

Receptet ger en honungsstor burk sylt, vill du bara ha till kakorna, halvera råvarumängden.

500 g färsk rabarber, finskuren

0,5 dl vatten

3 dl Syltsocker

1 tsk citronsyra

½ krm chiliflakes alt ¼ färsk chili

1 kruka äppelmynta

Koka upp samtliga ingredienser och låt sjuda i ca 20 min till tjockare konsistens.

Skumma av under tiden. Om du gjort sylt för att även förvara, håll upp i rengjord

glasburk och förslut väl.