

# Rabarberkage pyntet med rosenblade

**BO  
GRØNT**  
– fordi vi elsker alt det grønne

- 375 g smør
- 375 g sukker
- 375 g mel
- 4 små æg
- 1 dl vand
- 175 g rabarber i små stykker
- 2 tsk. bagepulver
- 2 spsk. vaniljesukker

**Pynt: Glasur med rosenblade**

Smør og sukker røres hvidt. Æggene tilsættes et ad gangen, rør godt mellem hver gang. Mel og bagepulver sigtes i dejen. Rabarber, vaniljesukker og vand tilsættes.

Kagen bliver ekstra lækker ved at tilsætte 150 g hakket hvid chokolade.

Det hele blandes forsigtigt sammen. Fyldes i en bradepande beklædt med bagepapir og bages ved 175 grader i ca. 35 min.

Duftende rosenblade hakkes fint og røres i glasuren. Smør et tyndt lag på den afkølede kage. Evt. kan glasuren laves med rosenvand i stedet for vand.

