

Medaljer med rabarber

Opskrift til 12 styks

Ingredienser

Kiksebund

- 250 g smør
- 190 g sukker
- 1 æg
- 450 g mel

Rabarberkompot

- 300 g rabarber
- 1/2 dl sukker (evt. mere hvis du ønsker den sødere)
- 2/3 dl vand

Vaniljecreme

- 1/2 brev fra Dr. Oetker + 2,5 dl mælk

Rabarberskum

- 1/4 liter piskefløde + 3 spsk. af rabarberkompotten ovenfor

Pynt

- Glasur, gerne med farve i
- Friske hindbær, eller andre bær
- Evt. en kugle af noget slik, ananas kirsebær, en båd passionsfrugt, et blad mynte eller hvad der ellers kunne pynte

Sådan gør du

KIKS:

1. Rør ingredienserne til kagebundene sammen, enten på røremaskine eller med hænderne i en skål. Smørret skal være lidt blødt, så det er til at arbejde med.
2. Tænd ovnen på 200 grader (almindelig ovn).
3. Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 2-3 mm. Brug en udstikker eller toppen af et glas til at stikke runde kager ud med. Her kan du selv vælge størrelsen på dine medaljer – vores udstikker var 9 cm, men brug gerne en mindre. Med en udstikker på 9 cm. gav portionen 20 kager (dvs. til 10 medaljer).
4. Kom kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i 8-10 minutter, til de er gyldne i kanterne. Lad kagerne køle af på en rist.

RABARBERKOMPOT:

1. Rengør rabarber og skær i mindre stykker. Kom i en gryde sammen med lidt vand og sukker og

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

varm op til sukkeret er smeltet og rabarber er bløde.

2. Giv det en tur med stavblenderen og kom massen i en sprøjtepose

VANILJECREME:

1. Pisk posens indhold sammen med mælk og kom i en sprøjtepose

RABARBERSKUM:

1. Pisk fløden til skum
2. Kom lidt rabarberkompot her i og vend rundt.
3. Kom på sprøjtepose med tyl i enden

PYNT OG SAMLING:

1. Rør din glasur sammen
2. Kom lidt glasur på halvdelen af kiksene og pynt dem mens glasuren stadig er lidt våd
3. Sprøjt rabarberskum rundt i kanten af den kiks som ikke er pyntet med glasur
4. Kom lidt vaniljecreme og rabarberkompot i midten og luk låget på