

Flugtrute-kage

Scones med rabarber, vanilje og skyr

Familien skal tegne en flugtrute på et stykke papir.

Skal der bages en stor kage, skal ruten ikke klippes i mindre stykker. Hvis man skal bage muffins eller scones, klipper man papiret i det antal stykker, som passer til antallet af kager.

Ruten, eller de mindre stykker ruter, pakkes i sølvpapir, så de kan skjules i kagedejen inden den bages.

Lav røverbandens logo ved at smelte chokolade og hælde det i en frysepose.

Der klippes et lille bitte hul i det ene hjørne, så der kan sprøjtes chokolade i en fin tynd streg.

Brug bagepapir på en bakke eller tallerken, så logoerne kan stilles i køleskab og størkne, inden de skal pynte kagen.

Det skal du bruge:

- Ca. 125-150 gram rabarber (ca. 3-4 stilke - vinrabarber - hedder mine planter vist). Rabarberne kan også udelades, eller erstattes af anden frugt eller bær)
- 25 gram sukker
- 1 tsk vanilje

Dej:

- 300 gram hvedemel
- 60 gram sukker
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk vanilje
- 4-5 spsk skyr - gerne skovbær - eller vaniljeskyr (ca. 150-200 gram) Tykmælk kærnemælk, mælk eller andet surmælksprodukt, kan også sagtens bruges
- 100 gram blødt smør
- Et knivspids salt
- Drys: perlesukker

Sådan gør du:

1. Vask og snit rabarberne i 1 cm stykker
2. Vend rabarberne med sukker og vanilje og lad det trække, imens du rører dejen.
3. Bland hvedemelet med sukker, vanilje, salt og bagepulver
4. Skær smørret i firkanter og smuldr/ælt det i dejen.
5. Tilsæt skyr og ælt godt.
6. Tilsæt rabarberstykker og ælt godt, til de er godt fordelt i dejen.
7. Gem flugtruten i kagedejen
8. Fordel dejen i muffinsforme af silicone eller papir. Dejen kan også bare lægges på en bagelade med bagepapir. Husk at gemme flugtruten i kagerne.
9. Drys med perlesukker
10. Bag sconesene ca. 15 min. v. 175 grader varmluft.
11. Kagerne/brødene er færdige, når de er gyldne og sprøde.

