



**Bakad rabarber på saffransäppelsockerkaka till 4 pers:**

2st långa rabarber

2msk socker

Dela de två rabarberna i 12 lika stora bitar. Baka av dem i ugnen i 150 grader i 7 minuter (precis innan servering).

**Saffransäpppekaka till 12 pers:**

1/2g saffran

3 ägg

2tsk bakpulver

2,5 dl socker

1 dl kesella

2 äpplen

150g rumsvarmt smör

3,5 dl vetemjöl

Smörj och bröa en avlång bakform ca 1,5 liter. Stöt saffranet med lite socker. Rör samman saffran, socker, och smör smidigt. Blanda ut mjölet med bakpulvret och rör ner i smeten. Häll smeten i formen. Skala och kärna ur och klyfta äpplena. Stick ner dem i smeten. Grädda i 45 minuter på 175 grader.

Skiva upp den precis innan servering.

**Kardemummagrädde till 4 pers:**

1,5 dl vispgrädde

1krm kardemumma

1krm floursocker

Vispa och smaka av.

**Garnera med citronmeliss**