

Rabarbertærte

Melodi: For alle de små blomster

Man tager smør og sukker – et kvart pund af hver del –
og rører godt, så man til sidst forvandler
det hele til en mos, hvori et æg sættes til,
og så skal bruges hundred' gram af mandler.
Ethundredtyve gram af mel skal også røres i,
og endelig en teske – kvart – med bagepulver i.
Nu har man en dej,
og fyldet er en leg:
Rabarberstilke hakkes – tag halvfjerde hundred' gram,
hertil et kvart pund sukker, lidt vanille på beram.

Man finder tærteformen og lægger dejen ud,
så bunden bliver nogenlunde dækket.
Så lægger man rabarber og drysser sukker ud,
og nu skal ovnen se at blive vækket.
Den sidste dej bli'r låg på kagen, som nu sættes ind
den næste halve time – termostaten stilles ind,
så kagen bli'r lun
og nogenlunde brun.
Tohundredfemogtyve grader passer netop til.
Serveres med lidt flødeskum, hvis det er det, man vil.

KH 11. juni 2015