

EKEBIRHOUS SLOTTSPAJ

ca 20 bitar

Pajdeg 500 g smält smör
 12 - 13 dl vetemjöl
 4 dl strösocker
 1/2 tsk salt
 3 tsk bakpulver

Fyllning 2 - 3 lager urkärnade och skivade äpplen,
 varvade med socker och kanel ca 1,5 kg
 eller
 rikligt med rabarberbitar, varvade med
 socker och lite potatismjöl

Smält smöret. Blanda de torra ingredienserna i en bunke och rör ner smöret. Tumma ut 2/3 av den ännu ljumma degen i en långpanna (alt i 2 stora eller 4 mindre al-formar). "Picka" botten med en gaffel.

Lägg på fyllningen och smula resten av degen över. Grädda pajen i 225°C ugnsvärme ca 25 min.

Servera ljummen med vaniljsås gjord på vispad grädde.

CHOKLADKAKA (s k Kladdkaka)

Form med löstagbara kanter. Bakplåtspapper i botten.

2 ägg
3 dl socker
1 1/2 tsk vaniljsocker
1 krm salt
4 msk kakao
1 1/2 dl vetemjöl
100 g margarin

Rör till en jämn smet.
Grädda kakan i 150 - 175°C ugnsvärme i ca 35 min.

Låt väl smaka med vispgrädde till!