**Når far griller Mors Dag tærten med nye rabarber**

**Mors Dag den 14. maj passer perfekt til også at starte grillen på terrassen.**

**I Danmark er køkkenhavens første høst af friske rabarber klar, og de er som**

**skabt til en lækker grillet mazarintærte, der kan serveres på Mors Dag.**

Rabarber har altid været en populær forårsgæst her i det kølige nord, fordi det er den første

grøntsag i køkkenhaven. Og den friske syrlige smag passer rigtig godt til kager og tærter med marcipanens sødme.

Rabarber har været dyrket i Kina gennem flere tusinde år, men de sorter, som vi kender i dag,

kom først til Danmark for cirka 200 år siden, hvor de er blevet forædlet til det danske klima.

Ideen bag Mors Dag kommer oprindelig fra USA, og dagen blev introduceret i Danmark i 1920'erne. Det skulle i følge historien være rigsdagsbetjent Svenningsen, der introducerede

den nye mærkedag. Den oprindelig tanke var, at der på Mors Dag kunne indsamles penge til krigsenker og mødre, der havde mistet en søn i krigen.

**Grilltærte med rabarber**

6 personer

**Ingredienser:**

140 g Odense Bagemarcipan eller Original Odense Marcipan

70 g sukker

2 æg

110 g margarine

50 g friske rabarber

50 g frosne eller friske jordbær

50 g mandelflager

**Fremgangsmåde:**

Til mazarinmassen arbejdes marcipan og sukker først sammen. Æggene tilsættes lidt efter lidt.

Til sidst tilsættes den bløde smør og det hele blandes forsigtigt rundt.

Jordbær og rabarber skæres i mindre stykker. Mazarinmassen hældes i en aluminiumsform og jordbær og rabarber drysses over massen og trykkes forsigtigt ned. Til sidst drysses mandelflager over tærten.

Kagen grilles eller bages i ovn ved 180 °C i ca. 25 minutter.

På grillen skal der grilles under låg og ved indirekte varme.

---

*Til redaktionen: Kildeangivelse ved online anvendelse*

*Ønskes opskriften fra Odense Marcipan anvendt i online medier,*

*skal ”kilde:* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*” fremgå.*