

Rabarbercake

Ingrediënten:

- 600 à 700 g rabarber
- 250 g speltbloem
- 150 g zachte roomboter
- 1,2 dl ahornsiroop
- 1 ei (indien geen ei, voeg dan 50 ml granendrank toe)
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1 theelepel vanille poeder
- Snuif zout
- Ev. 1 theelepel gemalen gedroogde eiscaal of gemalen sesamzaad voor het calciumgehalte op peil te houden bij gebruik van rabarber.
- Niet nodig bij gebruik van ander fruit

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 250°C
- Beboter een taartvorm en bestuif met meel
- Maar de rabarber schoon en snijd in stukjes
- Maak met de overige ingrediënten een beslag
- Verdeel de helft van het beslag over de taartbodem en druk het fruit er wat in
- Doe de rest over het fruit. Het kan best wat nonchalant.
- Bak de taart gaar in 45 min op 180°C

Variatie: je kan deze cake maken met allerlei soorten fruit !

