

Ingrediënten

- 1 voorverpakt vel bladerdeeg
- 600 gram rabarber (mama beweert dat de rabarber nog beter wordt als je die eerst even in de diepvriezer hebt bewaard)
- 125 gram zelfrijzende bloem
- 250 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 200 gram melk

**Recept**

- 1 Snij 600 gram rabarber in stukjes van ongeveer 1 cm (de schil mag er gewoon aanblijven).
 - 2 Het bladerdeeg in de bakvorm aanbrengen en inprikken.
 - 3 125 gram zelfrijzende bloem en 250 gram suiker mengen.
 - 4 De helft van dit bloem- en suikermengsel op het bladerdeeg strooien.
 - 5 De rabarber hierop leggen.
 - 6 Daarop de andere helft van het bloem- en suikermengsel aanbrengen.
 - 7 2 eieren loskloppen, met een zakje vanillesuiker en vervolgens mengen met 200 gram melk en dat mengsel goed mixen.
 - 8 Deze eiermix op de taart gieten en 1 uur bakken in voorverwarmde oven op 180 graden.
-

Bron

Info Martine Lycke 04/05/2020

Heel eenvoudig recept, maar ...

Diameter vorm niet vermeld, heb 29 cm gebruikt.

Had van in het begin m'n twijfels over het verstrooien van de bloem en inderdaad viel dus dit tegen !

Onderste laag bloem, bleef bloem en jak bloem smaak dus

Bovenste laag bloem, idem

Mogelijke remedies:

- Diepvries rabarber gebruiken, waar meer sap van vrij komt
- Of rabarber eerst wat aanstoven, zodat ook wat meer sap vrijkomt
- Kleinere vorm gebruiken ?
- Heel fijne onderste laag bloem/suiker en rest van alle ingrediënten mengen
- De bovenste laag bloem moet zeker bedekt zijn met het eimengsel
- Als onderste laag amandelmeel gebruiken, voor de smaak

1^{ste} maal recept gemaakt:

Bladerdeeg in vorm leggen (29 cm gebruikt, maar mocht kleiner denk ik)

Bladerdeeg prikken

600 g rabarber in 1 cm snijden

Bodem vullen met :

Mengen

125 g zelfrijzende bloem

250 g suiker

½ van dit mengsel

Rabarber

½ bloemmengsel

2 eieren (3 kleine gebruikt)

1 zakje vanillesuiker

200 g melk

Taart 60 minuten bakken op 180°C

Fotos

