

Ingrediënten

rabarber	350 g	bloem	200 g
bloem	2 el	ei	1
havermout	3 el	suiker	150 g
bakpoeder	1 pakje	roggevolkorenbloem	75 g
gemberpoeder (naar smaak)	1 kl	amandelpoeder	60 g
poedersuiker		melk	200 ml
boter	75 g	olie	1 el
zout			



Recept

- 1 Maak de rabarber schoon en snij hem in stukjes van 2 cm. Bestuif ze met 2 el bloem en zet even opzij.
- 2 Verwarm de oven voor op 180° C. Vet de cakevorm in met olie en bestrooi de bodem met havervlokken.
- 3 Meng de bloem met de volkorenbloem, de suiker, het bakpoeder, een snuifje zout en gemberpoeder.
- 4 Laat de boter op zacht vuur smelten in een pannetje. Meng de gesmolten boter met de melk, roer er het ei door. Meng het botermengsel door het bloemmengsel. Spatel als laatste het amandelpoeder en de rabarber door het beslag. Schep het deeg in de bakvorm en strijk glad. Zet 60 tot 70 minuten in de oven, of tot de cake gaar is. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm en dan verder op een rooster. Bestuif de cake voor het serveren met poedersuiker.

Bron

Info Martine Lycke - 05/06/2021

Rabarber oogst uit onze tuin: 840 g gekuist, verdeeld in 2 x 420 g
Hier recept voor 1 cake:

Grote glazen kom:

420 g Rabarber

Blokjes snijden van 2cm

+ 2 el bloem

Opzijzetten

Witte cakevorm inwrijven met olie, of bakpapier

Op bodem : 3 el havermout

Opzijzetten

In mengkom kitchenaid:

200 g bloem

75 g volkorenbloem

150 g Suiker

1 pakje Bakpoeder

Snuifje zout

1 kl gemberpoeder

Opzijzetten

In kom:

75 g boter, laten smelten in microgolf

+ 200 ml melk

1 ei

➔ In Kitchenaid bij bloemmengsel

+ 60 g amandelpoeder

➔ + Rabarber

➔ In bakvorm gieten

Oven : 180°C – 60 minuten, in vorm laten afkoelen

+ Poedersuiker

Fotos

