

## Ingrediënten

- 75gr ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 100gr roomkaas
- 70gr **Ery bronze**
- 3 medium eieren
- 150gr **amandelmeel**
- 10gr **kokosmeel**
- 9gr bakpoeder
- 1 vanille stokje
- snufje zout

Voor de afwerking nog **Steviala frost**

Voor de rabarber:

- 400gr rabarber
- dikke eetlepen **Steviala Sweet Vanille**

Voor de kruimel:

- 100gr **amandelmeel**
- 10gr **kokosmeel**
- 50gr ongezouten roomboter
- 30gr **ery bronze**
- snufje zout

## Recept

- Verwarm de oven voor op 170° hetelucht.
- Snij de rabarber in schijfjes van 5mm en meng dit in een kom met de stevia sweet vanille.
- Meng in een kom de amandelmeel met de kokosmeel, bakpoeder en zout.
- Meng in een andere kom voor de kruimel de amandelmeel met de kokosmeel, roomboter en stevia brown en mix dit met een handmixer tot er kruimels ontstaan.
- Doe de roomboter en roomkaas in een kom en mix deze in ca 2 minuten luchtig met een handmixer
- Voeg hier de zaadjes van het vanillestokje en de stevia brown aan toe en mix dit goed door elkaar.
- Voeg een voor een de eieren toe en mix dit tot alle eieren goed zijn opgenomen in het beslag.

- Doe beetje bij beetje de amandelmeel mengsel bij het beslag en meng dit tot je een mooi beslag krijgt.
- Neem de springvorm, leg op de bodem een velletje bakpapier en doe hier het beslag in. Leg er bovenop de rabarber en daarbovenop weer de kruimels.
- Bak deze in ca 40 minuten maar doe na ongeveer 15 minuten de springvorm bedekken met zilverfolie zodat de kruimels niet te zwart worden. Controleer altijd even met een satéprikker of de taart gaar is, iedere oven is anders

Bron

## IK BEN LIN, 35 JAAR EN MOEDER VAN 3 KINDEREN.

DAARBIJ OOK NOG GASTOUDER VAN ZO'N 10 KINDJES. DRUK DRUK DUS....MAAR DAT WEERHOUD ME ER NIET VAN LEKKER IN DE KEUKEN TE STAAN, TE BLOGGEN EN MIJN INSTAGRAM ACCOUNT BIJ TE HOUDEN!

Al van kinds af aan was ik geïnteresseerd in koken. Wat begon met meekijken bij mijn vader tijdens het koken, resulteerde op mijn 14e tot mijn eerste zelfgemaakte gerecht, nasi! Niet een alledaagse eerste maaltijd maar mijn vader kookte multicultureel, waar ik hem tot op de dag van vandaag zo dankbaar voor ben.



<https://linsgezondekeuken.nl/rabarber-plaatcake/>

Info Martine Lycke

26/05/2022

**Ingrediënten van Rabarber mengen Kom 1:**

- Snij de 400g rabarber in schijfjes van 5mm (gebruikt : 200 g rabarber + 200 g aardbeien) en meng dit in een kom met de dikke el stevia sweet vanille (gebruikt 1 el vanillesuiker).

**Ingrediënten van Kruimeldeeg mengen Kom 2:**

- Meng in een andere kom voor de kruimel de 100 g amandelmeel (gebruikt: gewone witte bloem) met de 10 g kokosmeel, 50 g roomboter en 30 g stevia brown (gebruikt: rietsuiker) en mix dit met een handmixer tot er kruimels ontstaan.

**Ingrediënten deeg mengen 3:**

- Doe de 75g roomboter en 100g roomkaas in een kom en mix deze in ca 2 minuten luchtig met een handmixer
- Voeg hier de zaadjes van het 1 vanillestokje (gebruikt: ½ kl vanille essence) en de 70g stevia brown (gebruikt: rietsuiker) aan toe en mix dit goed door elkaar.
- Voeg een voor een de 3 eieren toe en mix dit tot alle eieren goed zijn opgenomen in het beslag.  
+ zeef op pot zetten en toevoegen:  
150g amandelmeel (gebruikt: gewone witte bloem) met de 10g kokosmeel, 9g bakpoeder en zout.
- Verwarm de oven voor op 170° hetelucht.

Gebruikt: springvorm 25 cm -> bakpapier -> **3 + 2 + 1**

- Neem de springvorm, leg op de bodem een velletje bakpapier en doe hier het beslag in. Leg er bovenop de rabarber en daarbovenop weer de kruimels.
- Bak deze in ca 40/50 minuten (niet: maar doe na ongeveer 15 minuten de springvorm bedekken met zilverfolie zodat de kruimels niet te zwart worden). Controleer altijd even met een satéprikker of de taart gaar is, iedere oven is anders

Fotos

