

Rabarber-cake met kaneel

Ingrediënten voor het beslag:

- 200 g suiker
- 200 g roomboter, op kamertemperatuur
- 1 tl vanille-extract
- Rasp van ½ citroen (optioneel)
- ¼ tl zout
- 4 eieren, op kamertemperatuur
- 200 g bloem
- 1½ tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 100-150 g rabarber, in stukjes van 1/2 cm
- 1 el bloem (om de rabarber mee te bestuiven)



Verder nodig:

- Boter, om in te vetten
- Mooie fantasie cakevorm van ±25 cm

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de cakevorm zorgvuldig in met zachte boter en bestuif hem met bloem. Zet de fantasievorm tot gebruik in de koelkast.
2. Bereid de rabarber voor: Meng de rabarberstukjes met een eetlepel suiker (optioneel), laat even staan en giet eventueel vrijgekomen vocht af. Bestuif daarna met een eetlepel bloem en zet apart.
3. Maak het beslag: Doe de suiker, boter, vanille-extract, citroenrasp (optioneel) en zout in een kom. Klop in enkele minuten romig.
4. Voeg de eieren één voor één toe, waarbij je wacht tot het vorige volledig is opgenomen voor je de volgende toevoegt.
5. Meng de bloem met de bakpoeder en kaneel. Spatel dit rustig door het beslag.
6. Spatel nu de rabarberstukjes voorzichtig door het beslag.
7. Schep het beslag in de cakevorm, tik hem een aantal keer op het aanrecht om alle reliëf te vullen.
8. Bak de cake in 55–70 minuten gaar. Controleer met een prikker: komt die er schoon uit, dan is je cake klaar.
9. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm, stort hem dan op een rooster en laat volledig afkoelen.

(Gebaseerd op een recept van RutgerBakt)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

