

## Rabarbertaart

### Ingrediënten:

200 gram roomboter (op kamertemperatuur)  
225 gram suiker  
1 zakje vanillesuiker  
3 eieren  
50 ml karnemelk  
200 gram zelfrijzend bakmeel (gezeefd)  
400 gram rabarber  
½ theelepel zout  
Poedersuiker

### Verder nodig:

Vlaai vorm 28cm diameter, met bakpapier bekleed



Verwarm de oven voor op 160 graden. Klop in de keukenmachine of mixer de boter met 200 gram suiker, vanillesuiker en ½ theelepel zout romig. Klop de eieren er 1 voor 1 door en voeg tenslotte de karnemelk toe. Spatel het zelfrijzend bakmeel door het beslag en schep deze in de bakvorm.

Maak de rabarber schoon. Als het dikke stengels zijn halveer ze dan in de lengte. Snij ze in stukken zodat ze in de bakvorm passen. Druk de rabarber in het beslag en strooi er de resterende suiker over. Bak de taart in 50-55 minuten goudbruin en gaar. Laat de rabarbertaart afkoelen en bestrooi hem met de poedersuiker.

(extra lekker: bestrooi de taart met 3 eetlepels citroenlikeur)

Eet smakelijk!

(gebaseerd op een recept uit de Allerhande)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

