

Rabarbercake

Ingrediënten

350 gram rabarber, in stukken gesneden
125 gram lichtbruine basterdsuiker
1 1/2 eetlepel custardpoeder of maïzena
1 theelepel kaneel
150 gram boter (op kamertemperatuur)
150 gram witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1/2 dl. melk
150 gram zelfrijzend bakmeel

Bereiden

- Meng de eerste vier ingrediënten mengen in een beslagkom.
- Meng in een tweede kom met de mixer de boter en suiker en vanillesuiker mengen tot een massa
- Dan één voor één de eieren toevoegen en 5 tot 10 minuten mixen om lucht in het mengsel te krijgen
- Vervolgens met een lepel of spatel het zelfrijzend bakmeel in gedeeltes toevoegen, afgewisseld met een scheutje melk. Niet met de mixer.
- Vet de springvorm in met een beetje boter, bekleed de bodem met het bakpapier, dit is om aantasting door rabarberzuur te voorkomen. (ik gebruik nu een siliconen springvorm met glazen bodem, ideaal, die hoeft niet in te vetten of te bekleden)
- De helft van het cakebeslag erin scheppen en gladstrijken
- Het rabarbermengsel erop leggen en daaroverheen de rest van het beslag verdelen. Ziet er niet mooi uit, maar wanneer de cake rijst tijdens het bakken verdwijnt de rabarber in de cake. De rabarber wordt gaar tijdens het bakken!
- De cake middenin een lauwwarme oven van 150 graden in 60 minuten goudbruin bakken
- Wat laten afkoelen, de rand los snijden en wegnemen.

Smaakt warm of koud lekker, eventueel met een schepje zure room. En laat zich goed invriezen en ontdooien in de magnetron.

Voor een grotere springvorm van 26 cm. of een bakblik van 20 x 30 cm (wel bakpapier erin, vanwege het rabarberzuur maar ook om 'm er uit te kunnen krijgen) zijn de hoeveelheden:

500 gr. Rabarber
185 gr. lichtbruine basterdsuiker
2 el custardpoeder
2 theelepels kaneel.
225 gr. Boter
225 gr. witte basterdsuiker
3 eieren
2 zakjes vanillesuiker.
225 gr. zelfrijzend bakmeel.

Voor 24 cakejes:

500 gram rabarber
185 gram lichtbruine basterdsuiker
2 eetlepels custardpoeder
kaneel
280 gram boter
280 gram witte basterdsuiker
4 eieren
280 gram zelfrijzend bakmeel
melk
2 eetlepels vanillesuiker

Voor traktatie eens geprobeerd in muffinsvorm kleine cakejes te bakken. Lekker, maar een heel gedoe om alles in de vormpjes te krijgen. 30 minuten bakken ongeveer op 150 graden.

Bronvermelding

uit een oude libelle