

Rabarbercake op grootmoederswijze

10 - 12 porties



enige ervaring gewenst

tot 50 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

ongeveer 500 g rabarber
2 eetl. citroensap
poedersuiker
boter
bloem
1 bereiding voor Dr. Oetker Cake
4 eieren
200 g boter
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

- 1 Maak de rabarber schoon en snijd deze in kleine stukjes. Meng de stukjes met de suiker en het citroensap en leg ze op de bakplaat. Bak deze gedurende 20 min.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: ongeveer 20 minuten

- 2 Vet een ronde taartvorm in met boter of gebruik de Dr. Oetker Bakspray. Bestrooi deze met een beetje bloem.
- 3 Bereid de Cake Natuur zoals aangegeven op de verpakking, met 4 eieren en 175 g boter. Giet het deeg in de taartvorm.
- 4 Verdeel de rabarber gelijkmatig over het deeg.
- 5 Bak de cake gedurende ongeveer 50 minuten in de voorverwarmde oven. Prik ter controle met een mespunt in het midden van de cake. De cake is klaar wanneer er geen deeg meer aan het mes kleeft.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: 45 - 50 minuten



Dr. Oetker n.v

- 6 Laat de cake 10 min. rusten, haal hem uit de vorm en plaats de cake op een rooster om af te koelen. Bestrooi de cake ten slotte met een zakje Vanillesuiker.

Verwarm de oven voor en bekleed een bakplaat met bakpapier.

