

# Vanillecake met rabarber

12 stukken



eenvoudig

tot 40 Min.

**Ingrediënten:****Voor de cake:**

1 ml Dr. Oetker Bakspray  
100 ml melk  
1 Dr. Oetker Vanillestokje  
150 g suiker  
1 zakje Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Suiker  
150 g zachte boter  
3 eieren  
220 g bloem  
1 zakje Dr. Oetker Backin  
Bakpoeder  
150 g rabarber in kleine stukjes  
gesneden

- 1 Verwarm de oven voor op 210°C.
- 2 Neem de cakevorm en vet in met de Bakspray.
- 3 Verwarm de melk en meng de zaadjes van het vanillestokje erin. Laat 15 minuten intrekken.
- 4 Klop de suiker en de boter op. Voeg de eieren en de melk met vanille toe. Meng de gezeefde bloem en Backin door het beslag.

Meng de stukjes rabarber in de bereiding en giet in de bakvorm en plaats in de oven.

- 5 Maak na ca. 15 min. bakken met een mes een snede van ca. 1 cm over de hele lengte in het midden van de cake.
- 6 Verlaag de oventemperatuur tot 160°C. Bak de cake ca. 25 min. verder.
- 7 Laat de cake 10 min. rusten, haal hem uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.