

Ingrediënten voor 6 personen

250gr boter, -200gr kristalsuiker -  
1 pakje vanillesuiker - 4eieren -  
250 gr zelfrijzende bloem 4 grote  
stengels rabarber in kleine  
stukjes gesneden

**Tijd:** 30-60 min.

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## rabarbercake

~~.Heb je rabarber in je tuin, dan is dit een lekker receptje om uw rabarber te verwerken,Rabarber bevat tal van mineralen en is rijk aan vitamine B1,B2 en viatamine C, kalium en calcium en ijzer bevat zo goed als geen vet

### Hulpmiddelen

Ronde taarvorm, of flexibel of gewoon naar keuze

### Bereidingswijze

Smelt de boter in een kom, of neem vloeibare boter,bij voorkeur neem ik alpro soya om de cholesterol laag te houden, voeg de suiker en kristalsuiker toe en goed mengen voeg de volledige eitjes één voor één toe en goed blijven mengen voeg de bloem beetje per beetje toe,bij voorkeur zeven,meng tussendoor goed voeg nu de kleine stukjes rabarber toe en roer dit onder het deeg. Giet het deeg in een seliconebakvorm of gewone taarvorm en bak op 180 gaar even testen ongeveer 40 min. met een breinaald of ze gaar is

