



Rabarber Crumble Cake

9 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de rabarber:

320 g rabarber (gesneden)
50 g basterdsuiker
15 g bloem

Voor de crumble topping:

100 g roomboter ongezoeten, op kamertemperatuur
75 g bruine suiker
Dr. Oetker Vanillepasta
175 g bloem

Voor de amandelbodem:

125 g roomboter op kamertemperatuur
125 g basterdsuiker
2 eieren losgeklopt
Dr. Oetker Vanillepasta
75 g bloem
1 tl Dr. Oetker Backin
50 g amandelen, gemalen

Extra nodig:

1 mixer met gardes
3 beslagkommen
1 bakvorm rechthoekig
1 zeef
1 spatel of plat mes

1 Rabarber bereiden:

Verwarm de oven voor. Vet de bakvorm in met boter of bakspray. Snij de rabarber in stukjes van 2 cm breed en doe ze in een mengkom. Voeg 50 gram basterdsuiker en 1 el bloem toe en roer goed door.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

2 Crumble topping bereiden:

Doe de boter, de lichtbruine suiker en de vanillepasta in een grote kom en mix tot een romig geheel. Zorg dat de suiker volledig door de boter gemixt is.

3 Voeg de bloem toe aan het mengsel en mix totdat er een kruimelmengsel ontstaat. Zet apart tot later gebruik.

4 Amandelbodem bereiden:

Doe de boter en de basterdsuiker in een beslagkom en mix tot een gladde massa. Voeg de losgeklopte eieren en de vanillepasta toe en mix tot een samenhangend geheel. Als het mengsel begint te schiften voeg je een eetlepel bloem toe.





- 5 Zeef de bloem, bakpoeder en gemalen amandelen over het mengsel en spatel door totdat alles gemengd is.

6 **Cake bakken:**

Giet het mengsel in de bakvorm en strijk glad. Verdeel de rabarber gelijkmatig over het mengsel en strooi tot slot de kruimeltopping over de rabarber heen. Zorg ervoor dat de rabarber helemaal bedekt is.

7 **Cake:**

Zet de rabarber crumble cake in de oven en bak 60 minuten tot de topping goudbruin is.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 60 Minuten

