

Taart en toet



voor ± 10 personen



RABARBER PLAATKOEK

4 stengels biologische rabarber

1 theelepel biologische kaneelpoeder

150 gram biologische speltbloem

½ theelepel biologische baking soda

100 gram biologische rietsuiker

brownievorm 20x20cm

100 gram biologische roomboter

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was en snij de rabarber in stukjes. Doe dit in een pannetje met een klein laagje water, en voeg de kaneel toe. Breng aan de kook en laat de rabarber 5 minuten pruttelen. Giet de rabarber dan af en laat het afkoelen. Pak een grote kom en doe de bloem, de baking soda, de suiker en de boter erin en mix met haken totdat er een kruimeldeeg ontstaat. Bekleed een brownievorm met bakpapier en schep (bijna alles, houd een klein beetje over) het deeg in de vorm. Druk het goed aan. Leg daarbovenop de stukjes gekookte rabarber en druk dit goed in het deeg. Verkruimel hier het restje deeg overheen en zet de bakvorm 40 minuten in de oven. Laat de rabarber plaatkoek afkoelen. Haal hem dan uit de vorm, snij in stukken en strooi er wat poedersuiker overheen.