

recepten



Worstenbroodjes, wie lust die niet, warm of koud? En de rabarbertaart is heerlijk bij de koffie maar ook als dessert – zuur en zoet is een goede combinatie. Let er bij de ingrediënten op dat ze glutenvrij zijn. Gehaktkruiden bijvoorbeeld bevatten wel eens gluten. Vragen, een reactie of een leuke foto van een baksel? Mail naar bakadvies@glutenvrij.nl

Reacties, vragen en foto's zie ik weer graag in mijn mailbox verschijnen: bakadvies@glutenvrij.nl

TEKST EN FOTO'S

Jeandrine Kastelein
Zie ook glutenvrij.nl/recepten

Rabarbertaart

Voor de vulling:

400 gram rabarber (gewicht vóór het schoonmaken)

75 gram lichtbruine basterdsuiker

1 zakje vanillesuiker

25 gram maïzena

1 tot 2 theelepels kaneel

- Snijd de uiteinden van de rabarber en haal de draden er af, snijd de stelen in stukjes van ongeveer 1 x 1 cm.
- Meng basterdsuiker, vanillesuiker, maïzena en kaneel in een schaaltje en het geheel vervolgens door de rabarber.
- Schep al doende een paar keer om.

Voor het beslag:

250 gram boter of margarine

250 gram fijne kristalsuiker

2 zakjes vanillesuiker

5 eieren (middelgroot)

125 gram rijstmeel

75 gram ketanmeel (kleefrijstmeel)

50 gram tapiocameel

8 gram bakpoeder

Gebruik een springvorm van 26 cm doorsnede of bakvorm van 23 x 33 cm.

De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor op 150 graden.

- Vet de bakvorm in en bestuif de binnenzijde met een beetje rijstmeel. De cake komt dan na het bakken wat

makkelijker uit de vorm.

- Klop het overtollige meel goed uit de vorm.
- Doe de boter in een mengkom en voeg de suiker en vanillesuiker toe, en mix tot het geheel een licht gekleurde bijna witte massa is.
- Voeg de eieren één voor één toe. Klop ieder ei er eerst goed door voordat het volgende wordt toegevoegd.
- Klop dan nog ca. 10 minuten op de hoogste stand.
- Weeg de meelsoorten en het bakpoeder en zeef het boven het boter-ei mengsel.
- Spatel het voorzichtig door elkaar.
- Schep ruim de helft van dit beslag in de bakvorm en strijk het glad.
- Spatel de rest van het beslag goed door het rabarbermengsel en verdeel dit over het beslag, strijk dit ook glad.

Bak de taart iets onder het midden van de oven in 60 tot 75 minuten gaar en goudbruin, leg eventueel een stuk aluminiumfolie over de taart als deze al mooi van kleur is maar nog niet gaar. Controleer met een breinaald of de taart gaar is. Je kunt ook in het midden voelen door zachtjes met platte vingers in te duwen. Als de taart terugveert, is het baksel goed.

De taart smaakt warm én koud lekker, eventueel met nog een schep slagroom of zure room erbij.

