

# RABARBER

Plaatcake met rabarber en cranberries

## Benodigdheden

*Voor het cakebeslag:*

250 gr bloem  
250 gr kristalsuiker of rietsuiker  
200 gr ongezoeten roomboter  
1 zakje vanillesuiker  
4 eieren  
Snufje zout

*Voor de topping:*

300 gr rabarber, gewassen en in kleine stukjes van 1-2 cm gesneden  
100 gr cranberries  
2 el suiker (om het fruit mee te bestrooien)  
1 el bloem (om te voorkomen dat het fruit naar de bodem zakt)

*Extra garnering:*

Amandelschaafsel voor een knapperige korst



## Aan de slag

**Stap 1:** Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bekleed een standaard bakplaat of een grote ovenschaal met bakpapier.

**Stap 2:** Fruit mengen: Meng de stukjes rabarber en cranberries in een kom met 2 eetlepels suiker en 1 eetlepel bloem.

Dit zorgt ervoor dat het fruit tijdens het bakken mooi door de cake verdeeld blijft en niet zinkt.

**Stap 3:** Beslag kloppen: Klop in een grote kom de boter met de suiker en vanillesuiker tot een romige, lichte massa. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe.

Klop het ei pas door als het vorige volledig is opgenomen.

**Stap 4:** Bloem toevoegen: Spatel het zelfrijzend bakmeel en het snufje zout voorzichtig en in delen door het boter-eimengsel tot je een glad beslag hebt.

**Stap 5:** Vullen: Spatel de helft van het fruitmengsel door het cakebeslag.

Stort het beslag gelijkmatig uit op je bakplaat. Verdeel de rest van het fruit over de bovenkant van het beslag en druk ze heel lichtjes aan. Bestrooi eventueel met amandelschaafsel.

**Stap 6:** Bakken: Bak de plaatcake in het midden van de oven in 35 tot 45 minuten goudbruin en gaar. Controleer met een satéprikker; komt deze er droog uit, dan is de cake klaar. Laat de cake volledig afkoelen op een rooster voordat je hem in vierkante stukken snijdt.