

Rabarbervlaai



INGREDIËNTEN:

Voor de bodem:

300 gr amandelmeel

2 eieren

50 gr roomboter

1 mespuntje zout

Flinke theelepel wijnsteenpoeder

Voor de rabarbercompote:

500 gr framboosrode rabarber

Groene stevia-blaadjes (als je die hebt)

Scheut agavesiroop of flinke eetlepel honing

Voor de kruimels:

50 gr roomboter

75 gr boekweitmeel

75 gr havermout

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180 gr.

Bekleed een vlaai bakblik met bakpapier

Voor de rabarbercompote:

Was de rabarber. Snij de stengels in stukjes van ongeveer 2 cm. Kook de rabarber met de stevia-blaadjes in ongeveer 10 minuten gaar. Giet af en laat afkoelen.

Voor het deeg:

Smelt je de boter op een laagvuurtje en doe je vervolgens alle alle ingrediënten tegelijk in een kom en meng alles door elkaar met de mixer. Schenk het deeg in de met bakpapier beklede bakvorm.

Proef de rabarber, vind je het te zuur schenk dan een scheut agave siroop of een flinke eetlepel honing door de rabarber. Even flink roeren tot er een soort van compote ontstaat. Schep en verdeel de rabarbercompote over het deeg.

Voor de kruimels: meng je de ingrediënten door elkaar en kneed je net zolang tot er kruimels ontstaan. Strooi die over de rabarbercompote.

Zet de rabarbervlaai in de oven en bak die in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.