



Bladerdeeggebak met rabarber en frambozen



Ingredienten voor 4 Personen

1	Bladerdeeg
225 g	Rabarber
100 g	Frambozen
75 g	Suiker
40 g	Blonde suiker
6 g	Maïzena
1 snuifje	Kaneelpoeder
1 snuifje	Zout
1	Ei
	Grove suiker

Bereiding

1. Schil de rabarber en snijd deze in blokjes.
2. Meng de rabarber met de frambozen, fijne suiker, maïzena, kaneel, zout en het ei. Roer goed en zet dit even opzij.
3. Verwarm de oven op 220 °C.
4. Neem een taartvorm en bekleed deze met het bladerdeeg. Vergeet zeker geen gaatjes te prikken in de bodem.
5. Vul de taartvorm met het rabarbermengsel.
6. Snijd het overschot van het bladerdeeg in reepjes en versier er de taart mee.
7. Bestrijk het bladerdeeg met een beetje eigeel en strooi er wat grove suiker over.
8. Bak 25 minuten op 220 °C en daarna nog eens 35 minuten op 180 °C tot de taart stevig aanvoelt.
9. Het gebak is klaar. Serveren maar