Rode rabarbertaart

Ingredienten voor Personen

3		Eieren
300	g	Suiker
150	ml	Melk
100	g	Bloem
1		Bladerdeeg
8		Rabarber
1		Vanillestokje

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Was de rabarber zonder te schillen om de mooie rode kleur te behouden. Snijd de stengels in stukjes van 1,5 cm.
3. Klop de eieren los en mix er de suiker, melk en zaadjes van het vanillestokje onder. Voeg de bloem beetje bij beetje toe terwijl je mixt.
4. Leg het bladerdeeg in de taartvorm en verdeel hier de rabarber over. Giet er het beslag over.
5. Zet de taart 45 minuten in de oven.