

# Rabarbervlaai



Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Voor het deeg:

200 gram bloem

10 gram verse gist

100 gram lauwe melk

10 gram suiker

1 eidooier

40 gram boter

3 gram zout

500 gram rabarber (geschild gewicht)

200 gram suiker

1 X recept banketbakersroom

75 gram koude boter

100 gram griesmeel

75 gram suiker

een eetlepel paneermeel

## Bereiding

Begin met het maken van de banketbakersroom want die moet helemaal afgekoeld zijn.

Rabarber schillen en in stukken van 2,5 cm snijden.

Meng de rabarber met de suiker zodat het al een beetje water aan de rabarber onttrekt.

Wanneer de rabarber wat vochtig wordt doe je het in een pan en zet het op het vuur om enkele minuten te laten koken. Je zult zien dat binnen enkele tellen er zoveel water uit de rabarber is vrij gekomen dat het geheel kookt zonder toevoeging van water.

Let er op, de rabarberstukjes zijn geslonken maar mogen niet tot moes koken. Dus op tijd afgieten en laten afkoelen.

Maak een soepel gistdeeg en laat het afgedekt een half uurtje rusten - rijzen.

Snijd de koude boter voor de kruimels in niet te grote stukken. Laat het in de keukenmachine met suiker en griesmeel enkele tellen draaien op hoge snelheid tot de kruimels gevormd zijn.

Verwarm de oven op 175 graden.

Vet een vlaai- of taartvorm in en beleg met het dun uitgerold deeg.

Prik het in met een vork en bestrooi licht met wat paneermeel.

Doe de afgekoelde banketbakkersroom op de deegbodem.

Doe daarop de afgekoelde en goed uitgelekte rabarber.

Daarop het kruimeldeeg verdelen.

Plaats in de oven voor 25 à 30 minuten.

Laat een kwartiertje afkoelen en haal dan uit de vorm om verder af te koelen op een rooster.

## Notities

Ik heb me voor deze rabarbervlaai gebaseerd op het recept van Rudolph van Veen (Kitchen 24).

<https://www.24kitchen.nl/recepten/rabarbervlaai>

Wat ik anders heb gedaan:

Alleen compote van rabarber gemaakt, niet met appels er bij.

Mijn eigen recept voor banketbakkersroom gebruikt, maar dat maakt eigenlijk niet zoveel uit.

Ik had geen havermout in huis, in plaats daarvan heb ik griesmeel gebruikt.

## Foto's

