



Rabarbertaart



VAN MARIE

Je hebt nodig:

1 kg rabarbersteel



200 g suiker

80 g petit-beurre koekjes

1 eetlepel bloem

enkele klontjes boter

400 g kant-en-klaar kruimeldeeg



uit Maries tuin (april tem september)



LA MAISON DE MARIE

Overnachten in de parel van Haspengouw

Spoel de rabarberstelen en snij de taaie uiteinden eraf. Schil de stelen met je dunschiller en snij ze vervolgens in stukjes van zo'n halve tot één centimeter dik.

Doe alle stukjes rabarber in een ruime mengschaal. Doe er de suiker bij en de bloem. Meng alles goed.

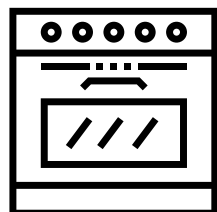
Schep de rabarber met suiker in een grote zeef en laat ze minstens een uur lang grondig uitlekken zodat de taartvulling geen overtollig vocht bevat.

Neem een kleine pot of een pannetje en smelt daarin een klontje boter op een zacht vuur.

Strooi wat bloem op het werkvlak en neem er de deegroller bij. Rol het deeg uit tot een grote dunne lap.

Strijk de taartbodem in met de gesmolten boter en bepoeder de vorm met een beetje bloem. Bedek de taartbodem met de lap deeg. Druk het deeg stevig aan in de randjes. Snij of druk de overlappende stukjes deeg weg.

Doe de petit-beurre koekjes in de mengbeker van de blender en mix ze fijn. Strooi de gemalen koekjes egaal over de taartbodem. Vul de taartvorm met de mengeling van uitgelekte blokjes rabarber, suiker en bloem. Verdeel tenslotte enkele klontjes boter erbovenop.



Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de taart ongeveer 30 minuten.

Laat de taart goed afkoelen en haal ze uit de vorm.

Deel jouw zelfgemaakte Limburgse vlaai op sociale media en tag onze pagina!



MARIE



LA MAISON DE MARIE

Overnachten in de parel van Haspengouw