



## LENTETAART MET RABARBER EN AARDBEIEN!

### NODIG:

#### voor de kruimels:

120 gram gesmolten roomboter  
150 gram lichtbruine basterdsuiker  
190 gram bloem  
30 gram kokosrasp  
snufje zout

#### voor het fruitmengsel:

3 stengels rabarber  
250 gram aardbeien  
25 gram lichtbruine basterdsuiker  
30 gram maizena  
1 theelepel vanille extract  
snufje zout

#### voor het beslag:

185 gram bloem  
10 gram bakpoeder  
snufje zout  
160 gram roomboter op kamertemperatuur  
220 gram poedersuiker  
1 theelepel vanilleextract  
3 grote eieren

springvorm van 24 cm

### DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met boter.
2. Meng alle ingrediënten voor de kruimels in een kom. Zet de kom even aan de kant tot gebruik.
3. Meng voor het fruitmengsel ook alle ingrediënten in een kom. Zet ook deze kom even aan de kant tot gebruik.
4. Klop met een deeghaak voor het beslag de boter met de poedersuiker tot een luchtig mengsel. Schenk het vanille extract erbij en mix verder. Voeg 1 voor 1 de eieren toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige ei is opgenomen. Zeef de bloem, bakpoeder en het zout boven de mengkom en mix het door het beslag.
5. Schep het beslag in de springvorm en strijk het glad met een spatel. Schep dan het fruitmengsel boven op het beslag. Bestrooi als laatste de taart met de kruimels.
6. Bak de taart 70 minuten in de oven en laat daarna helemaal afkoelen voordat je de taart uit de springvorm haalt.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)