



Bakspecial: blondies met rabarber

met witte chocolade en kaneel



40-50min



2 personen

Sappig en met het mooiste rabarberrood - zo serveer je je gasten deze blondies, die zijn naam dankt aan de witte chocoladedruppels. Het luchtige deeg met kaneel en walnoten is, dankzij onze instructies, gemakkelijk te maken. Maar let op, deze taart blijft niet lang op tafel staan!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 200g rabarber
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 5g kaneel
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm
- bakpapier
- 2 kleine kookpannen
- keukenweegschaal
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

In een pan met een lichte bodem kunt je goed zien wanneer de boter bruin wordt. Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

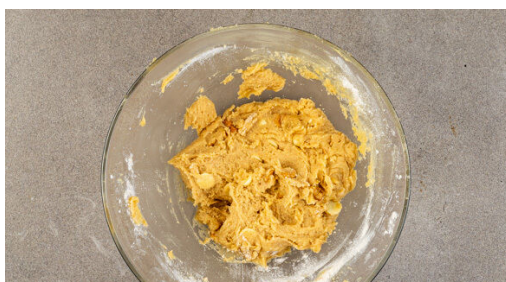
Voedingswaarde per portie

calorieën 773kcal, vet 38.4g, koolhydraten 97.4g, eiwit 9.5g



1. Boter bruinen

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Smelt **110g boter** 5-7min al roerende in een kleine kookpan op middellaag vuur, tot de boter bruin begint te worden en nootachtig begint te ruiken. **Let op**, de **boter** kan snel verbranden. Neem de **gebruinde boter** uit de pan en laat afkoelen.



4. Beslag afmaken

Roer de **bloem**, **1tl bakpoeder**, de **helft van de kaneel** en een flinke snuf zout door het **botermengsel**, tot alles grof gemengd is. Verkruiemel de **walnoten** en schep ze samen met **1/4e van de chocoladedruppels** voorzichtig door het **beslag**.



2. Rabarber koken

Snijd de **rabarber** in stukjes van ca. 1cm en doe ze samen met **35g suiker**, de **helft van de vanillesuiker** en 1-2tl water in een tweede kleine kookpan. Laat 8-10min op laag vuur koken, tot de **rabarber** zacht is en het **vocht** tot een siroop ingedikt is.



5. Cake voorbereiden

Bekleed een springvorm (24cm Ø) met bakpapier en vet de randen in met **1tl boter**. Verdeel het **beslag** gelijkmatig over de springvorm. Verdeel de **rabarbercompote** over het **beslag**, laat de rand vrij. Bestrooi met **1/4e van de chocoladedruppels**.



3. Beslag voorbereiden

Klop de **boter** met de **rest van de suiker** en de **rest van de vanillesuiker** en roer er dan 1 ei door. **Let op**, niet te lang roeren!



6. Cake bakken

Bak de **cake** 25-30min in de oven, tot de rand goudbruin is. De **cake** is gaar wanneer je een satéprikker in het midden steekt en het er weer schoon uitkomt. Laat de **cake** eerst afkoelen, neem het dan uit de springvorm en serveer.