

Rabarber polenta Cake



Benodigheden voor 6 personen

500 gr Rabarber
300 gr basterdsuiker
150 gr bloem
1 tl bicarbonate of soda
1/4 tl zout
1 tl gemalen kaneel
155 gram polenta
2 grote eieren
1 tl vanille extract
125 gram zachte ongezoeten boter
250 gram yoghurt

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was en droog de rabarber indien noodzakelijk. Verwijder stugge draden en snij het in plakjes van een halve cm. Doe in een kom en bedek met 100 gram suiker terwijl je verder gaat met de rest van de cake. Laat het niet meer dan een half uur staan anders laat de suiker er teveel vocht uitlekken. Mix de bloem, de bicarbonate, zout, kaneel en polenta door elkaar. Met een vork klop je de eieren met het vanille extract los. In een grote kom vermeng je de boter met de rest van de suiker. Voeg dan langzaam de eieren met vanille toe. Daarna voeg je het bloemmengsel en de yoghurt toe. Het hoeft alleen vermengd te worden, geen glad beslag. Daarna gaat de rabarber met het vocht erbij. Spatel het door het beslag. Daarna mag het in de vorm en ongeveer een uur in de oven. Bedek het eventueel met aluminiumfolie na 40 minuten zodat de bovenkant niet aanbrand. Laat de cake afkoelen in het blik op een rek.

Lekker met een glaasje Giol prosecco extra dry in de mooie fles!

organicfoodforyou.nl