



Rubbarbstaart

Wat brauch ech:

2 Eeër
 5 EL Zocker + 1 EL Zocker
 100gr Botter
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 1 Bott Rubbarb
 75ml Ram
 Miel



Rezept:

De Rubbarb schielen, a kleng Stécker schneiden an de Schäffchen op 180°C Umluft virhëtzen.

5 EL Zocker mat engem Ee an enger Schossel gutt schaimég réieren. De Botter schmélzen an deem derbäi ginn. De Backpulver an d'Salz derbäi ginn. Duerno souvill Miel derbäi gi, bis den Deeg net mei un der Schossel pecht. Den Deeg duerno an eng Form ginn an de Rubbarb drop verdeelen.

Taart dann fir ongeféier 10 Minutten an de Schäffchen maachen (bis Taart liicht ufänkt brong ze ginn).

An där Zait, an enger Schossel, een Ee mat 1 EL Zocker a 75ml Ram verréieren.

Taart aus dem Schäffchen huelen, d'Ee-Ram Mëschung driwwer schëdden an da nach eemol fir ongeféier 10 Minutten an de Schäffchen.

D'Taart eraus huelen, e bëssen Zocker driwwer streeën a fir 2-3 Minutten een Deckel drop leeën. D'Taart duerno e bëssen ofkille loossen.

D'Taart aus der Form huelen, op ee Plateau maachen a mat Pudderzocker bestreeën.

E gudden Appetit