

Rabarberslof

Ingrediënten sloffendeeg:
(receptuur en bereiding Cees Holtkamp)

200	gr	boter
100	gr	basterdsuiker
100	gr	fijne kristalsuiker
		half ei
3	gr	zout
140	gr	Zeeuwse bloem
140	gr	patentbloem
14	gr	bakpoeder

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding:

Meng in een keukenmachine of met de handmixer met deeghaken boter, suiker en zout. Laat even draaien op lage snelheid, voeg dan het halve eitje toe en vervolgens de bloem en het bakpoeder.

Ingrediënten banketbakkersroom:

250	ml	melk
1		vanillestokje
50	gr	suiker
20	gr	maïzena
3		eidooiers (60 gram)

Bereiding:

Verwarm de melk met het gesplitste vanillestokje. Laat op heel laag vuur een kwartier trekken. Schraap het merg eruit en doe dat terug in de pan. Breng de melk op half hoog vuur aan de kook. Klop de eidooiers, de maïzena en de suiker tot een luchtige massa. Voeg al kloppende steeds een beetje melk bij het eiarmengsel. Zodra de melk is opgenomen, voeg je weer wat toe. Wanneer alle melk bij het eiarmengsel zit doe je het terug in de pan en laat je het (op laag vuur) al kloppende aan de kook komen. Laat de banketbakkersroom in een schone kom afkoelen, goed afgedekt met folie direct op de room.

Afmaken:

Rol het deeg uit tot een dikke (ca. 8 mm), rechthoekige plak. Leg de vorm op de deegplak en druk een passende deegplak uit. Leg deze plak in de sloffenvorm. Druk een beetje aan bij de randen zodat ze iets omhoog komen.

Strijk de banketbakkersroom uit op het deeg, maar blijf 1 cm van de rand vandaag.

Leg er nu in stukken gesneden (staafjes) rabarber op. Zorg voor gelijke stukken qua dikte.

Bak de slof in een voorverwarmde oven van 200 graden in 15 minuten gaar. De randen moeten mooi goudbruin zijn.

Eventueel rabarbersap kun je na het bakken wat opdeppen met keukenpapier.

Afstrijken met wat (verdunde) aardbeiengelei is ook nog een optie.

Een sloffenvorm kun je kopen bij onze Culinaire vriend [Duikelman in Amsterdam](#).