

RECEPT PRUIMENTAART

Ingrediënten:

- 8 grote pruimen
- 150 gr boter + extra boter om in te vetten
- 50 gr amandemeel of ander meel
- 100 gr zelfrijzend bakmeel
- 100 gr suiker
- 3 eieren
- Snuf zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Klop de boter met de suiker romig en luchtig. Voeg één voor één de eieren toe en mix het voorzichtig door elkaar. Mix het meel, het zelfrijzend bakmeel en een snuf zout nog even kort door de massa. Zorg dat het één geheel is. Bekleed de bodem van je vorm met bakpapier en vet de vorm in met boter. Snijd de pruimen in vieren en verdeel ze over het mengsel. Bak de taart in ongeveer 35 - 40 minuten af in de voorverwarmde oven. De taart is klaar als een satéprikker er schoon en droog uit komt. Eet smakelijk!

