



Fruitteeltbedrijf R. Ooijman

Oyseweg 7, 7384 CD Wilp
tel./fax (0571) 26 18 35

Openingstijden winkel:
woensdagmiddag 13.30 - 18.00 uur
vrijdagmiddag 13.00 - 18.00 uur
zaterdag 9.00 - 16.00 uur

Pruimentaart

Ingrediënten:

- 500 gram pruimen
- suiker naar smaak
- evt. slagroom voor garnering

Voor het deeg:

- 200 gram bloem + halve theelepel bakpoeder of 200 gram zelfrijzend bakmeel
- wat zout
- 100 gram boter
- 80 gram basterdsuiker
- 1 ei

Werkwijze:

De bloem zeven. De boter, basterdsuiker, het ei en wat zout en het bakmeel toevoegen.

Deze ingrediënten tot een soepele bal kneden.

Het deeg uitrollen tot een lap die in een vorm met een middellijn van 22 cm past.

De vorm met boter insmeren en met het deeg voeren. Om te voorkomen dat het deeg gaat

Zakken en steunvulsel aanbrengen. Hiertoe een stukje ingevet bakpapier groter dan de vorm

Met de vette kant op het deeg leggen. Het papier tegen het deeg aandrukken.

Op het papier een vulsel leggen van rauwe rijst, erwten of bonen.

Het deeg in een matig warme oven in 20 a 30 minuten gaar en lichtbruin bakken.

Het steunvulsel verwijderen en het gebak nog even laten bijkleuren.

Ondertussen de pruimen wassen en halveren. De pitten verwijderen.

Een suikerstroopje maken en hierin de pruimenhelften uit het vocht scheppen en laten

Uitlekken. Het vocht met wat maïzena binden. De pruimen op het deeg rangschikken

En er het gebonden vruchtennat overheen gieten.

Naar verkiezing de pruimentaart met slagroom garneren.

Eet smakelijk.