

Pruimentaart

Ingrediënten

- 150 gram gedroogde, ontpitte pruimen
- 20 centiliter thee
- 4 eieren
- 200 gram meel
- 80 gram kristalsuiker
- 20 gram boter
- 1 kaneelstokje
- 30 centiliter melk
- 1 eetlepel poedersuiker
- 1 snufje zout

Werkwijze

1. Laat de pruimen wellen in de hete thee.
2. Breng de melk met de kaneel aan de kook, laat afkoelen en haal vervolgens de kaneel eruit.
3. Meng het meel met het zout en de kristalsuiker. Maak een kuiltje in het midden. Breek de eieren en mix ze goed door elkaar. Giet dit in het kuiltje en voeg telkens een beetje melk toe totdat er een vloeibaar deeg ontstaat.
4. Verwarm de oven voor op stand 5.

5. Vet een taartvorm in, leg de pruimen erin en giet vervolgens het deeg eroverheen. Laat dit 50 minuten in de oven gaar worden. Haal de taart pas uit de vorm als deze helemaal koud is.
6. Serveer lauw of koud, eventueel bestrooid met poedersuiker.