



Fransse pruimentaart

Gâteau français aux prunes

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g pruimen, Reine Claude
- 🍴 10 g boter
- 🍴 100 g bloem
- 🍴 200 ml melk
- 🍴 3 eieren
- 🍴 50 g suiker
- 🍴 snuffje zout

MATERIAAL: ovenschaal (24 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Gebruik bij voorkeur Reine Claudes en verwijder de pitten.
3. Bij gebruik van een andere, grotere pruimensoort verdient het aanbeveling de harde velletjes te verwijderen en de pruimen in vieren te snijden.
4. Smeer een ronde vuurvaste schaal met een middellijn van circa 24 cm in met de boter.
5. Verdeel de pruimen over de bodem van de schaal.
6. Maak een dik beslag van de bloem, melk, eieren, de suiker en het zout.
7. Giet het beslag op de pruimen in de schaal.
8. Zet de schaal ongeveer 30 minuten in de oven.
9. Controleer of het beslag gaar is.
10. Snijd de taart, die warm of lauw wordt gegeten, in punten.



Bron: boodschappen.nl