

# Recept driekoningentaart

Om gratis  
te printen

8 personen

bereidingstijd: 20 - 40min.

## Ingrediënten

3 eieren

125 g witte basterdsuiker

125 g amandelmeel of gepelde amandelen (zie tips)

125 g roomboter, op kamertemperatuur

1 el rum

(evt) amandelextract

2 kant-en-klare rollen bladerdeeg of 10 plakjes roomboterbladerdeeg (zie tips)

Extra: bakpapier, 1 tuinboon

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Breek 2 eieren boven een kommetje en klop ze los met een vork.

Meng in een kom met een lepel de suiker, een mespunt zout en het amandelmeel door de zachte boter. Voeg het losgeklopte ei, de rum en evt 2 druppels amandelextract toe. Meng alles tot een egale crème. Bekleed een bakplaat met een bevochtigd stuk bakpapier en leg er een deegplak op. Strijk de amandelcrème erover uit, maar laat een rand van 1 cm vrij. Druk de tuinboon in de amandelvulling. Kwast wat water over de buitenste deegrand en dek de vulling af met de tweede deeglap. Duw met een duim de deeglappen langs de rand stevig op elkaar. Klop het derde ei los en bestrijk het deeg hiermee. Maak met een mes een gaatje of sneetje in het midden, zodat de stoom kan ontsnappen. Kerf ook enkele cirkels in het deeg. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de taart in 20-25 min gaar en goudbruin. Laat op een rooster afkoelen

## Tips

- Wie geen kant-en-klare rollen bladerdeeg kan vinden, kan het volgende doen. Leg 5 ontdooide plakjes bladerdeeg verspringend op elkaar en rol het stapeltje op een bebloemd werkvlak uit tot een grote deeglap waar je een cirkel van 24-26 cm uit kunt snijden.
- Amandelpoeder kun je vinden in de supermarkt, Zelf maken is makkelijk en goedkoper: maal 125 gr gepelde amandelen in een keukenmachine tot een fijnkorrelig poeder.
- Versier de taart met een slinger van sterretjes of plaats een papieren krootje op de taart, of snij sterren uit een restje bladerdeeg en plak die met losgeklopte ei op de ongebakken taart.

**LUNABLOOM**

conceptstore & webshop for happy kids