



# PRUIMEN KRUIMELTAART OF FRUIT REPEN

## INGREDIËNTEN

### VOOR CA. 12 STUKKEN

Voor het deeg:

- 200 g bloem
- 85 g suiker
- 180 g koude boter in blokjes
- snuf zout
- evt. citroensap

Voor de vulling

- 600 g pruimen
- 50 g suiker
- 2 el maizena
- citroensap naar smaak

Voor de crumble

- 150 g bloem
- 100 g zachte boter
- 75 g suiker

*En verder*

- bakvorm van ca. 20x20 cm
- bakpapier
- plasticfolie

### Bereidingstijd:

Voorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 35 minuten

Totale tijd: 1 uur + 35 minuten

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175°C (160°C hetelucht).

Meng alle ingrediënten voor het deeg. Ik vind citroen overal lekker in, maar je kunt het ook weglaten. Kneed er een samenhangend deeg van; dit kan met een keukenmachine, maar ook prima met de hand.

Vet de bakvorm in (dan blijft het bakpapier beter plakken) en bekleed met het bakpapier. Ik gebruik meestal 2 repen bakpapier op maat geknipt. Vet ook het bakpapier een beetje in. Verdeel het deeg over de bodem, leg er een velletje plasticfolie over en druk met een lepel goed en gelijkmatig aan tot in de hoeken. Verwijder de plasticfolie!

Plaats de vorm op een rooster in het midden van de oven en bak 20 minuten.

Halveer intussen de pruimen, verwijder de pit en snijd in stukjes. Je hebt ongeveer 500 gram nodig. Meng de suiker met de maizena en schep door het fruit. Verwarm het fruit in een pan en breng langzaam aan de kook. Roer regelmatig zodat het niet aanbrandt. Laat ca. 10 minuten inkoken tot een dikke moes. Proef of het zoet genoeg is, dat ligt ook een beetje aan de pruimen. Voeg eventueel nog wat suiker toe of wat citroensap. Haal de pan van het vuur.

Haal de bakvorm uit de oven en zet op een rooster.

Maak het kruimeldeeg. Dit gaat heel snel in een foodprocessor, hiervoor hoeft je slechts enkele keren de pulsknop te gebruiken. Maar kan ook prima met de hand. Meng dan eerst alle ingrediënten met een vork en wrijf tussen je vingers tot kruimels.

Verdeel nu de pruimenmoes gelijkmatig over de bodem. Strooi het kruimeldeeg er over en verdeel dit losjes met een vork.

Zet in de oven en bak 35 tot 40 minuten.

Haal de vorm aan het einde van de baktijd uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Verwijder de vorm als dat kan en snijd in stukken.