




# Frangipanetaartjes

5 porties    enige ervaring gewenst  tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het frangipanedeeg:

125 g zachte boter  
125 g amandelpoeder  
125 g poedersuiker  
30 g bloem (gezeefd)  
3 eieren  
½ flacon Dr. Oetker  
Amandelaroma  
½ flacon Dr. Oetker  
Citroenaroma  
Dr. Oetker Bakspray

### Voor de afwerking:

1 zakje Dr. Oetker Gebaksglazuur

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2 Meng de boter met de poedersuiker tot een glad beslag. Voeg 1 voor 1 de eieren toe.
- 3 Meng de bloem met het amandelmeel. Voeg dit geheel geleidelijk toe aan het boter-eiermengsel. Meng het Amandel Aroma en Citroen Aroma door het beslag.
- 4 Spuit 5 kleine taartvormpjes in met Bakspray en vul ze voor 2/3de met het deeg. Bak ze in 15 à 20 minuten goudbruin en gaar in de oven. Laat afkoelen in taartvormpjes.
- 5 Bereid het Gebaksglazuur zoals aangegeven op de verpakking. Bedek de frangipanetaartje met een laagje Gebaksglazuur.