

Paastaart met paaseitjes

8 - 12 stukken



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

150 g bloem
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
2 eetl. suiker
zout
1 ei
75 g boter (koud)

Voor de vulling:

600 ml melk
zout
100 g griesmeel
75 g boter
100 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
citroensap (van 1/2 citroen)
3 eidooiers
50 g rozijnen
50 g gepelde, gemalen
amandelen
3 eiwitten

Voor de decoratie:

1 - 2 eetl. poedersuiker
rolfondant
Dr. Oetker Schrijfstiften

- 1** Meng het meel met de Backin en zeef dit op het werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en doe hierin de suiker, het zout et het ei. Meng dit met wat meel tot een dikke brij. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe, bedekt dit met meel en kneed dit snel, van binnenuit vertekkend, tot een glad deeg. Laat het deeg rusten in de koelkast.
- 2** Breng de melk samen met het zout aan de kook. Giet het griesmeel in de melk en laat dit gedurende 15 minuten op een zacht vuur sudderen. Laten afkoelen. Klop de boter romig et voeg beetje bij beetje 50 g suiker, de vanille suiker, het citroensap en de eigelen toe. Klop dit tot de massa romig en helder is. Voeg hierbij de griesmeelbouillon, daarna de rozijnen en de amandelen. Klop de eiwitten stijf, voeg al roeren de rest van de suiker (50 g) toe. Voeg de eiwitmassa bij de griesmeelmasa.
- 3** Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 200 °C**Heteluchtoven: 180 °C****Baktijd: ongeveer 45 minuten**



Dr. Oetker n.v

- 4 Vet een springvorm in met boter. Vorm uit het deeg een cirkel van ongeveer 30 cm en leg deze in de springvorm. Giet de vulling hierin en strijk deze plat. Bak de taart in het onderste deel van de oven en laat deze daarna afkoelen op een taartrooster.

- 5 Rol de fondant dun uit. Snijd hieruit verschillende eitjes en versier deze met de schrijfstiften. Bestrooi de rand van de taart met wat poedersuiker en versier deze met de eitjes uit fondant.

