

Ingrediënten voor 12 personen

Deeg: 125 g boter + wat boter  
voor de vorm - 150 g suiker - 1  
zakje vanillesuiker - 3 eieren - 1  
theelepeltje gemalen kaneel -  
200 g bloem + wat voor de vorm -  
50 g maïzena - 2 tl bakpoeder ( je  
kunt ook zelfrijzend bakmeel  
gebruiken dan geen bakpoeder)-  
150 gram kwark - mespunt zout -  
500 g pruimen of 4 - 5 appels

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Duits

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Ja

## Supersnelle heerlijke pruimentartaart of appeltaart

Wilde snel iets lekker bij de koffie hebben. Ik had nog kwetsen (kleine stevige blauwe pruimen ) liggen. Op internet gezocht en dit heerlijke recept gevonden. Smaakte voortreffelijk. Wij hebben de taart lauw gegeten, maar volgens de maker is de taart ook na een paar dagen nog lekker. De taart is ook heel lekker met appelschijfjes.

### Hulpmiddelen

Mixer of keukenmachine - kom om te mixen - springvorm van plm. 24 cm.

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden. Springvorm met boter invetten en met wat bloem of paneermeel bestrooien. Pruimen in tweeën snijden en pit verwijderen. Of appels schillen, klokhuis verwijderen en in vieren snijden.

### Bereidingswijze

Ingrediënten voor het deeg in een kom door elkaar mixen. Deeg in de vorm doen. Halve pruimen of appels over het deeg verdelen. Plm. 45 - 50 minuten bakken net onder het midden in de oven tot de taart mooi goudbruin is.

### Serveertips

Bestrooi de taart met wat poedersuiker en geef er slagroom bij.

