



## Drie Koningen taart

Nagerecht, Snack • Gebak  
Appetijt - L. van den Bos

### Ingrediënten

2 ronde plakken bladerdeeg  
van 230 gram  
100 gram boter  
100 gram suiker  
100 gram amandelmeel  
2 eieren  
citroenrasp van 1 citroen  
snufje zout  
1 eidooier

### Bereiding

Doe in een taartvorm een vel bakpapier en leg daarop de eerste plak bladerdeeg. Bevestig het deeg goed aan de rand.

Dit bakpapier is niet noodzakelijk maar het helpt wel om de taart, eenmaal gebakken gemakkelijk uit de vorm te halen.

Boter met suiker romig roeren in een keukenmachine of met een mixer en maak het beslag verder af met de eieren, zout, citroenrasp en amandelmeel.

Oven verwarmen op 180 à 200 graden

Doe het goed gemengde beslag in de taartvorm op het bladerdeeg.

De tweede plak bladerdeeg is iets te groot, dat kun je zo laten, dan krijg je een hogere kroonrand of je snijdt er rondom een rand af.

Leg deze tweede plak bladerdeeg op de taart en knijp de randen van de twee plakken deeg goed samen zodat een opstaande kroon wordt gevormd.

Maak met een scherp mesje vanuit het midden licht gebogen insnijdingen rondom in de bovenste deegplak.

Roer de eidooier los en bestrijk er de hele taart mee met

behulp van een keukenkwastje.

Plaats in de oven voor 30 à 40 minuten.

Wanneer de taart te donker dreigt te worden, leg dan tijdig een dubbele laag bakpapier bovenop de taart.

## Notities

De traditie wil dat er een rauwe bruine boon in het beslag wordt gedaan. Wie het stuk taart heeft met de boon erin mag zich op Drie Koningen dag koning wanen.

## Foto's

