

Pruimentartaart (van wichters).

Bron: Betty Metz

Wichters koken en er moes van maken.

250 gram pruimenmoes
300 gram suiker
250 gram margarine,hard
350 gram bloem
1 zakje vanillesuiker
de geraspte schil van 1 citroen
1 ei
50 gram gemalen hazelnoten
2 eetlepels(pruimen) jenever

pruimenmoes mengen met 50 gram suiker.

Voor het deeg de margarine in de bloem klein snijden.

De rest van de suiker, vanillesuiker, citroenschil, het ei, en de gemalen hazelnoten toevoegen en met de toppen van de vingers een kruimelig deeg ervan kneden.

Een springvorm van 26 cm invetten.

Van het deeg 2/3 deel in de vorm drukken.

De pruimenmoes erover verdelen, maar een randje van 1 cm vrijhouden.

De pruimenmoes met de (pruimen)jenever besprenkelen.De rest van het deeg boven de moes .

De rand aandrukken, maar de rest kruimelig laten.

De vorm op een rooster onderin een hete oven,180 graden, schuiven en goudbruin bakken in 50-60 minuten.De vorm uit de oven nemen en af laten koelen.