



Zoet kruimeldeeg

Bros, boterig zanddeeg voor taartbodems, fruittaarten en koekjes. Het fundament van elke patisserie.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

8

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

250 gr bloem
125 gr koude boter in blokjes
80 gr fijne suiker
1 ei
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. Doe de bloem, de suiker en het zout in een ruime kom en meng even door.

2. Voeg de koude boterblokjes toe en wrijf ze met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelige, zanderige massa.
3. Voeg het ei toe en breng het deeg snel samen tot een bal, zonder te lang te kneden. Te veel kneden maakt het deeg taai.
4. Druk plat tot een schijf, wikkel in folie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast.
5. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkblad en bekleed er je taartvorm mee. Prik de bodem in met een vork voor het bakken.

Tip

Blindbakken? Bedek de bodem met bakpapier en droge bonen of keramische korrels zodat hij niet opbolt.

Lekker met

Als bodem voor fruittaart, kwarktaart of frangipane