



## Geldrops mattentaart

*De echte Geraardsbergse mattentaart met bladerdeeg en een vulling van verse matten.  
Een streekklassieker uit de Vlaamse Ardennen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>30'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 500 g platte kaas of verse matten
- 2 eieren
- 80 g fijne suiker
- 50 g amandelpoeder
- rasp van 1 citroen
- 1 el bloem
- snuifje zout
- 1 eigeel om te bestrijken

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het bladerdeeg uit en bekleed een taartvorm van 24 cm. Prik de bodem in met een vork.
3. Meng de platte kaas met de eieren, suiker, amandelpoeder, citroenrasp, bloem en zout tot een gladde vulling.
4. Giet de vulling in de bodem en strijk glad.
5. Snijd reepjes van het overtollige deeg en leg ze kruiselings over de taart.
6. Bestrijk de randen en de reepjes met eigeel.
7. Bak 30 minuten tot de taart mooi goudbruin en gerezen is. Laat lauw afkoelen voor het aansnijden.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)