

# DRIEKONINGENTAART

Benodigdheden : voor **6** personen

2	vellen	Bladerdeeg
125	gr	Amandelpoeder
125	gr	Boter
125	gr	kristalsuiker
1	kl	amandelessence
1	st	Amdelnoot of 1 koffieboon
		Zout
3	st	Eieren

Bereidingstijd: 15 minuten + 25 min bakken

## Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Roer 125 gram zachte boter met 125 gram kristalsuiker tot en homogene massa.

Kloop 2 eieren los en meng ze onder de massa samen met een snuifje zout.

Roer er nu 125 gram amandelpoeder en 1 koffielepeltje amandelessence door tot alles mooi gemengd is.

Leg 1 vel bladerdeeg in een taartvorm en prik erin met een vork.

Doe de vulling op het bladerdeeg en leg ergens een “boon” in de vulling.

Boon, porceleinen stukje, munstuk....

Maak de randen nat met wat water.

Leg het weede vel bladerdeeg op de vulling en druk de randen goed aan.

Maak in het midden een gaatje voor de stoom.

Klop nu nog een ei los met 1 lepel water en betrijk er de taart ermee. (doreren)

Bak 25 minuten in de warme oven tot ze mooi goudbruin is.

Laat op een rooster afkoelen.

Als je het hebt, leg er dan een gouden kroontje op.

Smakelijk.

=====