






Rezept vun HOBBYIMKERIN CLAIRE LARRY

HUNNEG-TAART

 6 Portiounen  30 Minutten  Fréijer

Fir de Mierfdeeg **Miel (200 g)**, **Pudderzocker (2 IL)**, **Bakpulver** an e bëssi **Salz** an enger Schossel vermëschen. De **Botter (100 g)** an d'**Ee** derbäi ginn an zu engem glaten Deeg knieden. Den Deeg soll minimum 30 Minutten am Frigo rouen. Duerno den Deeg op enger gemielter Fläsch ausrollen an dann an eng Taartform leeën.

Fir d'Fëllung als éischt de **Botter (100 g)** schmëlzen. **Ram (125 ml)**, **Maisstäerkt (1 TL)**, **Salz**, **Hunneg (125 g)** an **2 Eeër** mam Botter am Mixer verréieren.

Duerno d'Fëllung op den Deeg ginn a fir 45 Minutte bei 175 ° (Heißluft) am Schäffche baken. Wann d'Taart fäerdeg ass, se aus dem Schäffchen huelen an ofkille loossen. Éiert een Taart zerwéiert, kann een nach e bëssi flësseg Hunneg doriwwer traufelen.

lackeleg

