Desserts / Canada

Botertaartjes



Zanddeegtaartjes met een vulling van boter, suiker en stroop, vloeibaar of vast.

Tijd 67 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g bloem
- ☐ 80 ml ijswater
- ☐ 200 g Bruine suiker
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 1 theelepel azijn
- ☐ 1 snufje zout
- ☐ 180 g Boter voor het deeg — koud
- ☐ 120 g Boter
- ☐ 120 ml Ahornsiroop
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 100 g rozijnen — optioneel

Zo maak je het.

01 Wrijf de bloem door de koude boter tot een grof kruim en breng het deeg samen met ijswater.

02 Wikkel het in folie en laat het een half uur afkoelen, zonder lang te kneden.

03 Rol het deeg op en bekleed er muffinvormpjes mee, met de zijkanten helemaal naar boven.

04 Smelt de boter en roer de suiker, ahornsiroop, azijn, vanille en zout erdoor.

05 Laat het mengsel afkoelen tot lauw en klop dan pas de eieren erdoor; in een hete klauteren ze.

06 Verdeel de rozijnen over de bakjes en vul ze voor tweederde met het mengsel, niet hoger.

07 Bak op 200 °C gedurende achttien minuten voor een vloeibare vulling, of tweeëntwintig voor een vaste vulling.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Rob Campbell from Toronto, ON, Canada / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / butter-tarts