Pruimen tartelettes

Pruimen tartelettes, lieve gebakjes gemaakt van bladerdeeg en pruimen. Zoals jullie inmiddels van mij gewend zijn, geen gebak met veel suiker, niet zozeer omdat het slecht is (af en toe een taartje is helemaal niet erg) maar wij zijn zelf gewend nauwelijks suiker te eten, dus het is voor ons al snel zoet.

Maar wil je ‘t zoeter, voeg dan wat extra suiker toe.

Voor 4 gebakjes

Bereidingstijd: < 10 minuten + 25-30 oventijd

Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg
- 4-6 pruimen (afhankelijk van de grootte)
- 4 theelepels custerdpoeder
- 2 theelepels suiker *
- Paar snufjes kaneel
- Zonnebloemolie
- 4 tartelette vormpjes of muffin vormpjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden

Smeer de vormpjes goed in met zonnebloemolie.

Snij de pruimen in dunne plakjes.

Verdeel de bladerdeeg over de vormpjes, het plakje bladerdeeg is groter dan het vormpje, druk daarom het overhangend deel over de rand en haal dit weg.

en strooi hierboven op 1 theelepel custerdpoeder per taartje

Rangschik de pruimenreepjes in de vormpjes, strooi de suiker en de kaneel eroverheen

Bak de taartjes op 200 graden in 25 minuten op het rooster in de oven (heb je een conventionele oven, zet het rooster dan op 1/3 van onderen).

* of meer als je een wat zoeter taartje wilt.