

Pruimentaartjes / Plum pastries



De boodschappen

- een pakje diepvries bladerdeeg
- honing of Golden Syrup
- 500 g pruimen
- een losgeklopte eidooier

Optioneel

- 500 gram appels
- eventueel 100 gram rozijnen
- 50 gram suiker gemengd met kaneel

Een easy peasy receptje dat erg lekker smaakt. Hou je niet van pruimen maak de taartjes dan met appel, rozijnen en kaneel, ook erg lekker!

O maak je zeVerwarm de oven voor op 220°C.

Snij uit half ontdooid bladerdeeg cirkels en smeer er royaal honing op.

Ontpit de pruimen, snijdt ze in vieren en leg ze op de cirkels. Rol de randjes op.

Strijk losgeklopt ei op de randen van de taartjes.

Schuif de taartjes in het midden van de oven en bak ze 12-15 minuten.

Laat de taartjes wat afkoelen op een rooster.

Zet een lekkere kop thee bij de pruimentaartjes. Enjoy!

Pruimentaartjes / Plum pastries



Shopping list

- a package frozen puff pastry sheets
- honey to taste
- 500g plums
- a beaten egg yolk

optional:

- 500g apples
- 100g raisins
- 50g sugar mixed with a teaspoon of cinnamon

An easy peasy recipe which tastes really good. If you do not like plums you can fill the pastries with apple, raisins and cinnamon, also delicious!

Here's how to make them:

Preheat the oven to 220 ° C.

Cut out circles of half thawed puff pastry and brush them generously with honey.

Stone the plums, cut them into four pieces and place them on the circles. Roll the edges.

Brush some beaten egg on the edges of the pastries.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Slide the baking tray in the middle of the oven and bake the pies for 12-15 minutes.

Allow them to cool a little on a wire rack.

Brew a lovely cup of tea to go with the plum pastry. Enjoy!