

Chinese eiartaartjes / Chinese Egg Tarts



Deeg

130 gram zachte boter
60 gram poedersuiker
1 vrije uitloop ei
½ theelepel vanille extract
200 gram bloem
25 gram zelfrijzend bakmeel

Vulling

150 ml heet water
75 gram fijne suiker
2 vrije uitloop eieren
85 ml kookroom of koffiemelk
½ theelepel vanille extract

We bakken traditionele eiartaartjes uit Hongkong voor Chinees Nieuwjaar.

Zo maak je de eiartaartjes

Doe boter en poedersuiker in een mixerkom, mix het samen tot het licht en luchtig is.

Mix het ei en de vanille door het boter/suikermengsel.

Zeef de 2 soorten meel en roer ze door elkaar.

Mix het meel door in 3 delen door het beslag tot alles goed gecombineerd is.

Kiep het deeg uit de kom op een bakmat en kneed het met de hand snel door.

Strooi wat meel op de bakmat en rol het deeg dun uit onder vershoudfolie.

Steek cirkels uit het deeg, leg de deegcirkels bovenop de vorm en druk ze er zachtjes in.

Verwarm alvast de oven voor op 200°C

Chinese eiertaartjes / Chinese Egg Tarts

Maak nu de vulling

Los de suiker op in het kokend hete water.

Klop de eieren en de vanille door de koffiemelk.

Voeg het eimengsel aan het suikermengsel toe, roer het goed door en laat het iets indikken.

Schenk de custard eerst in een kan en dan in de deegbakjes.

Bak de taartjes 10 minuten op 200°C, draai de oven terug naar 180°C en bak ze nog 12 - 15 minuten.

Hou een oogje op de taartjes, zet - als ze na 10 minuten opbollen - de ovendeur op een kier (+/- 5 cm) voor de 2e bakfase.

Laat de taartjes afkoelen in de vorm, op een rooster.

Verwijder de taartjes pas uit de vorm als ze helemaal afgekoeld zijn.

Kung Hei Fat Choy!

Chinese eiertaartjes / Chinese Egg Tarts



Dough

130g of soft butter,
60g of powdered sugar
1 free-range egg
½ teaspoon of vanilla extract
200g of flour
25g of self-rising flour

Filling

150 ml of hot water
75g of fine sugar
2 free-range eggs
85 ml of single cream or evaporated milk
½ teaspoon of vanilla extract

We bake traditional Hong Kong egg tarts for Chinese New Year.

How to make the egg tarts

Put butter and sugar in a mixer bowl, mix it together until light and fluffy.
Then mix the egg and the vanilla into the butter mixture.
Sieve the 2 types of flour then stir it together until well combined.
Mix it through the batter in 3 parts, until everything is well combined.

Sprinkle some flour on the baking mat, place the dough on it and knead it quickly by hand.
Thinly roll out the dough, under a sheet of cling film then cut out circles.
Place the circles on top of the mold and press them gently in the holes.

Preheat the oven to 200 ° C

Chinese eiertaartjes / Chinese Egg Tarts

Now make the filling

Melt the sugar in the hot water.

Stir the eggs into the evaporated milk with the vanilla.

Add the egg mixture to the sugar mixture, stir it and let it thicken slightly.

Pour the custard over into a jug then neatly fill the dough cups with the custard.

Bake the tartlets for 10 minutes at 200°C, turn the oven back to 180°C then bake them for another 12 to 15 minutes.

Keep a close eye on the tarts, when they puff open the oven door slightly (about 2 inches).

Let the tarts cool in the mold, on a wire rack.

Remove the mold when the tarts have cooled completely.

Kung Hei Fat Choy!