

Citroentaartjes (± 25 stuks)

Bereiden: 25 minuten
In de oven: 15 minuten

Nodig:

Voor het deeg:

- 1 ei
- 125 g suiker
- 125 g zachte boter
- 250 g bloem
- snufje zout

Voor de vulling:

- 100 g boter
- 100 g suiker
- 4 eieren
- 2 citroenen



Doen:

Eerst het deeg. Klop het ei en de suiker wit & schuimig. Doe dan de bloem met zout erbij, tot het een soort korrelig zand is. Kneed dan de boter erdoor tot je een bal deeg krijgt. Laat die in de koelkast een kwartiertje opstijven.

Laat intussen in een kleine pan met dikke bodem langzaam de boter smelten (niet bruin laten worden!). Klop met de mixer (of garde) de suiker erdoor en vervolgens de eieren tot je een mooie gele massa hebt.

Rasp de schil van de citroenen en pers ze vervolgens uit. Voeg rasp en sap toe aan de pan. Laat het geheel nu op een heel zacht vuurtje langzaam dik worden.

Tip!
citroen wel even wassen

Tip!
tegen de klonten!

Af en toe even doorkloppen met een garde.
Oja, oven voorverwarmen op 180°C. (©foutje)



Tip!
alleen de gele schil raspen, geen wit!



Vet kleine metalen vormpjes (Ø 6cm) in met boter en bestrooi ze met bloem. Verdeel het deeg in kleine bolletjes en druk die (niet te dik!) uit in de vormpjes. Zet alle vormpjes op een bakblik. Giet de dikke citroensaus voorzichtig in de vormpjes, tot net onder de rand.

Schuif het bakblik in de oven. Na ± 15 minuten zijn ze klaar. Hier & daar zie je lichtbruine vlekjes. Laat afkoelen in de vormpjes en wip ze er dan uit met het puntje van een mes.

Tip! Deze hoeveelheden zijn ook genoeg voor één grote taart. Gebruik dan een taartvorm of springvorm van Ø 29 cm. Maak het deeg vooral niet te dik: hoe dunner hoe lekkerder. Reken op ± 30 minuten baktijd.

