



**Kriebentaart uit SOS Piet van 7.2.2010**

#### **Dit heb je nodig**

- 1/2 kg bloem
- 1/2 ei
- 100 gram suiker
- 40 gram verse gist
- 225 ml water
- 200 gram boter
- 15 gram zout
- 3 dl kriekenjus-100 g suiker-40 g maizena

#### **Werkwijze:**

De krieken met het sap, maizena & suiker niet te lang opkoken. Storten op een bord = snel laten afkoelen.

#### **Het gistdeeg**

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de suiker en de boter af.
- 3 Meet 2 en een halve dl water af.
- 4 Breek het ei en een kom. Doe de bloem, het water, de gist, de suiker en de boter erbij.
- 5 Kneed goed.
- 6 Voeg het zout toe.
- 7 Kneed goed. Laat 30' rusten
- 8 Haal het deeg uit de kom.

#### **De taart**

- 1 Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
- 2 Rol 1/2 bol gistdeeg uit op 3 à 4 mm dikte.
- 3 Vet een vorm met schuine rand in.
- 4 Leg het deeg in de vorm. Geef goed toe. Duw de lucht die onder het deeg zit eruit met een stukje deeg. **Niet inprikken!**
- 5 Rol met een deegrol over de randen.
- 7 Doe er de afgekoelde krieken op
- 8 Rol het overige deeg uit op 2 mm dikte en leg deze over de taart. Druk goed af met de deegrol.
- 9 Breek een ei in een kleine kom. Klop het ei los met 2 vorken. Smeer met een borstel de bovenzijde in met losgeklopt ei.
- 11 Bak de taart ongeveer 20-25' minuten op 200°C. tot wanneer ze gebakken is
- 12 Ontvorm. Laat ze afkoelen op een taartrooster.  
Strooi er bloedsuiker op.