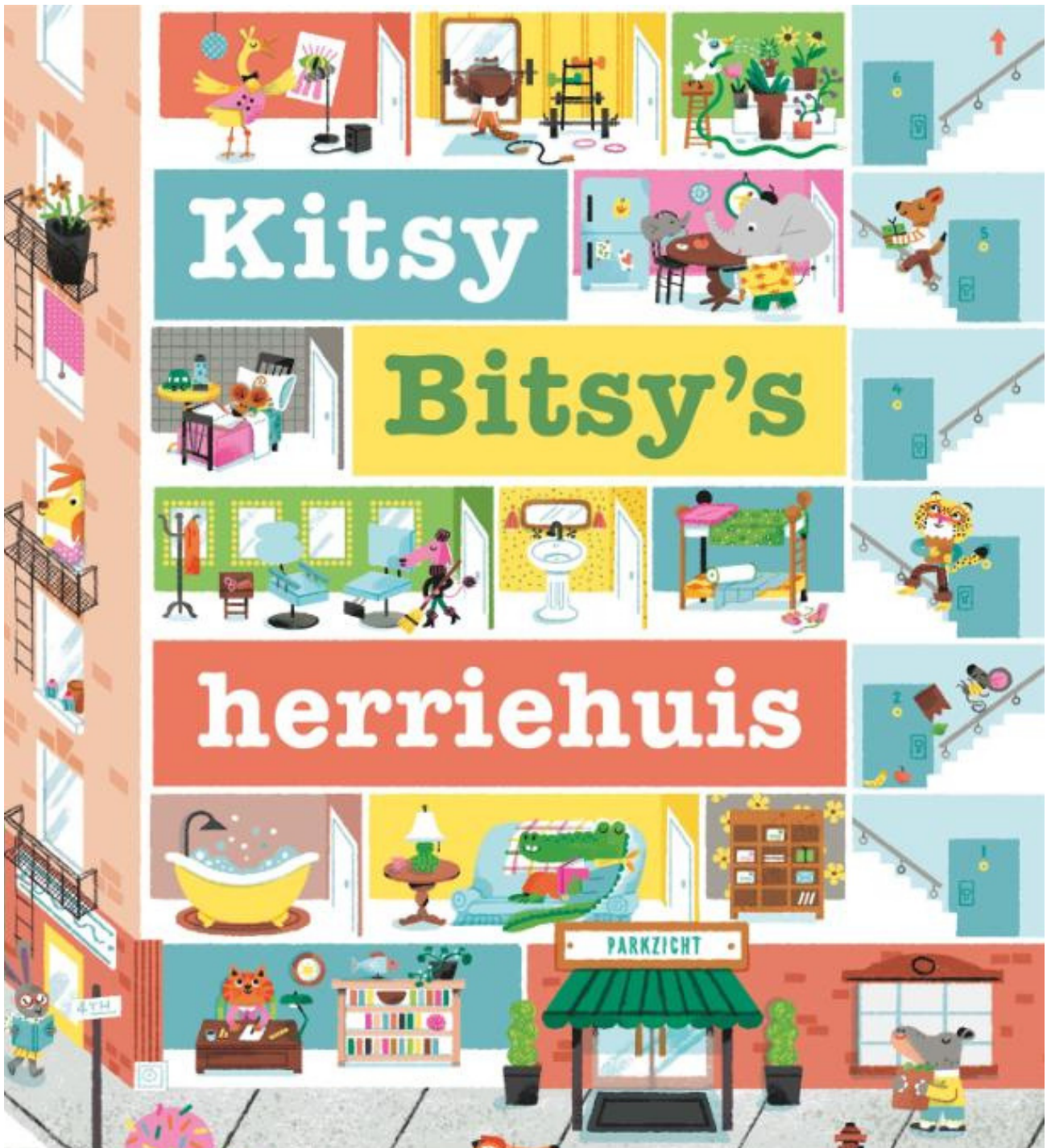


Recept

Kitsy Bitsy's herriehuis

Polly Faber en Melissa Crowton

2+



Honingtaart voor lieve buren

Benodigheden:

- Ronde springvorm van 20 cm
- Bakpapier
- Middelgrote pan
- Houten lepel
- Zeef
- Grote kom
- Rooster
- Deegkwast (naar wens)
- Kleine pan



- 225 g ongezoeten boter
- 100 g bruine basterdsuiker
- 250 g vloeibare honing, plus iets meer voor het glazuur
- 3 grote eieren, losgeklopt
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- Poedersuiker, aardbeien en strooisel (naar wens)



Bereiding:

STAP 1 Verhit de oven tot 160 °C.

STAP 2 Bedek de bakvorm met bakpapier.

STAP 3 Smelt de boter, honing en suiker op laag vuur in een middelgrote pan tot het mengsel vloeibaar is.

STAP 4 Laat het mengsel op hoog vuur een minuut koken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel 30 minuten afkoelen.

STAP 5 Klop met een houten lepel de eieren door het mengsel in de pan.

STAP 6 Zeef het bakmeel in een grote kom en voeg het eiermengsel toe. Klop het geheel tot een glad beslag.

STAP 7 Giet het mengsel in de bakvorm en zet die voorzichtig in de oven.

STAP 8 Bak de taart tot hij goed gerezen en goudbruin is. Hij moet terugveren als je hem indrukt. Kijk na 50 minuten of hij klaar is, maar bak hem zo nodig een uur. Laat hem afkoelen op een rooster.

STAP 9 Warm nog wat honing op in een kleine pan en bestrijk de taart met een kleverig laagje honing. Je kunt de taart ook bedekken met poedersuiker, aardbeien en strooisel.

STAP 10 Snijd hem in plakken en deel hem met je vrienden en buren!

Vraag altijd hulp van een volwassene als je in de keuken met hete dingen werkt.



Kitsy Bitsy's herriehuis

Auteur Polly Faber, illustrator Melissa Crowton | isbn: 9789464042665