



Desserten

Driekoningentaart

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg (bodems)
100 gram boter (zachte)
3 eieren
150 gram amandelpoeder
100 gram kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
1 koffieboon
1 eierdooier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°. Meng het amandelpoeder met de boter, de eieren, de suiker en de vanillesuiker tot een glad deeg.

Doe 1 vel bladerdeeg in een ingevette taartvorm. Verdeel het mengsel erover, maar laat de randen vrij. Leg de boon erin.

Leg de andere bladerdeegbodem erop en druk de randen goed aan. Smeer de bovenkant in met de losgeklopte dooier en maak figuurtjes of streepjes met een vork.

Plaats 25 à 30 minuten in de oven, tot de taart mooi goudgeel gebakken is.

Leg het kroontje op de driekoningentaart en werk eventueel af met poedersuiker.

Tip: De driekoningkroon maak je makkelijk zelf met [het sjabloon op deze pagina](#).

