

Marmeladetaart

Wat heb je nodig

250 gram bloem
100 gram witte basterdsuiker
2 eidooiers
1 theelepel citroenrasp (Dr Oetker)
100 gram zachte boter
1 potje jam (210 gram)
1 ei
1 mespuntje zout
boter om in te vetten



Splits 2 eieren en doe de dooiers in een kopje. (het eiwit gebruik je niet)
Breek 1 ei in een kopje en klop het los.
Zef de bloem en de suiker boven een beslagkom.



Maak en kuiltje in het midden.
Doe het zout en de citroenrasp in het kuiltje.
Doe de dooiers en de boter er ook bij.



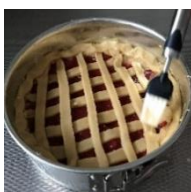
Snij met een mes de boter door de bloem tot een kruimelig deeg.
Kneed het met de hand tot een gladde bal.
Leg het deeg afgedekt 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 200 graden.
Vet een springvorm in met boter.
Rol $\frac{3}{4}$ deel van het deeg met een deegroller uit tot een ronde lap.
Maak de lap iets groter dan de springvorm.



Leg de lap deeg in de springvorm.
Druk het deeg tegen de zijkanten naar boven.
Rol de rest van het deeg uit en snijd er reepjes van.



Schep de jam op de deegbodem en strijk het glad.
Leg de deegreepjes er ruitvormig op en leg reepjes langs de rand.
Bestrijk de reepjes met het losgeklopt ei.
Zet de vorm in de oven op het rooster en bak 35 minuten.
De taart pas uit de vorm halen, als hij is afgekoeld.