

PLAATKOEK met rode besjes

Mijn schoonouders hebben enkele struiken met rode besjes en voordat de vogels alles zouden opeten, mochten we er nog snel een “paar” plukken. De vogels hadden er nog genoeg, maar wij ook!

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- 200 gram (donker) bruine suiker 1/2 tl bakpoeder
- 2 eieren
- 200 gram boter
- 500 gram rode bessen
- 4 eiwitten
- 150 gram suiker
- 200 gram gemalen amandelen (of hazelnoten)

Bereiding:

1. Meng de bloem, bruine suiker, bakpoeder, eieren en boter tot een vast deeg.
2. Verpak het deeg in folie en laat het 30 min in de frigo rusten.
3. Was de bessen en rits ze van de steeltjes.
4. Rol het deeg uit en leg het op een beboterd bakblik. Prik er gaatjes in en zet het 20 min in de oven op 200°C.
5. Klop de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de witte suiker toe.
6. Schep de gemalen amandelen en de rode besjes door de schuimmassa.
7. Strijk het schuimmengsel over het voorgebakken deeg en zet het nog eens 20 min in de oven op 200°C.
8. Resultaat: Zoet gebak met een fris-zure toets.

Afwasstatus:

- Mengkom
- Mes
- Vergiet
- Bakplaat
- 2 kloppers
- Pannenlekker