

Pruimenschuitjes

Ingrediënten

Voor 8 kleine
bakvormpjes

Voor het deeg:

90gr zachte boter
20ml lauwe melk
½ eidooier
½ eetlepel fijne
suiker
125gr bloem

Voor de vulling:

200gr roomkaas
4-6 pruimen
1 eetlepel bloem
2 eidooiers
1 theelepel honing

Mix de boter smeug. Voeg de melk, suiker en eidooier toe en mix goed door elkaar. Zeef de bloem, voeg toe aan het botermengsel en mix tot de bloem is opgenomen. Doe het deeg in plastic folie en leg het minimaal een uur in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling. Snijd de pruimen in stukjes, verwijder de pit, maar laat de schil zitten. Roer de roomkaas zacht in een kom, voeg de dooiers, bloem en honing toe en roer goed door.

Beboter de vormpjes. Strooi bloem op een werkvlak en rol steeds een stukje deeg uit tot een dikte van ongeveer ½ cm. Bekleed de vormpjes met de uitgerolde stukjes deeg. Leg in ieder vormpje stukjes pruim en schep het roomkaasmengsel er op. Besprenkel eventueel met nog wat druppels honing. Zet de schuitjes 40 minuten in een voorverwarmde oven van 175°. Laat ze afkoelen en verwijder de bakvormpjes.

©FlowerHat 2016