

Pruimen-kruimelplaatkoek met kwark

Dit is alweer pruimentartaart nummer drie, en nog steeds heb ik vier borden vol pruimen liggen... Het zou dus zomaar kunnen dat ik nog even doorga met het posten van pruimenrecepten! ☐ Dit recept kwam wederom uit een Noors bakboek, een boek dat ik vorig jaar op vakantie kocht. Ik koos deze pruimen-kruimelplaatkoek met kwark uit omdat de kwark als ingrediënt mij nieuwsgierig maakte. Grappig is dat je de kwark niet terug proeft in het deeg. Al met al een simpele taart. Er gaan niet heel veel spannende smaken in om zoals bij de [bladerdeegtaart met pruimen, bramen en rozemarijn](#), maar dat is niet heel erg, hij smaakt gewoon lekker. De taart wordt gebakken op een bakplaat van 35 X 40 cm.



Ingrediënten:

- 300 gram bloem
- 8 gram bakpoeder
- 75 gram suiker
- 15 gram vanillesuiker
- 3 gram zout
- 150 gram magere kwark
- 100 gram melk
- 75 gram zonnebloemolie
- flink aantal pruimen, genoeg om de bakplaat mee te bedekken (in het recept stond 25-30 stuks, mijn pruimen waren klein en ik gebruikte er 54)

Kruimeldeeg:

- 150 gram bloem
- 75 gram suiker
- 15 gram vanillesuiker
- 85 gram koude boter, in kleine blokjes
- Crème fraîche voor het serveren

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
- Doe bloem, bakpoeder, suiker, vanillesuiker en zout bij elkaar in een kom en roer goed door.
- Doe in een andere kom kwark, melk en zonnebloemolie bij elkaar en roer ook goed door.
- Voeg het natte mengsel bij het droge mengsel en roer goed tot er een samenhangend deeg is ontstaan. Is het deeg te nat om uit te rollen: voeg dan wat bloem toe.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en rol het deeg uit ter grootte van de bakplaat.
- Ontpit de pruimen (ik heb een pruimenontpitter van Westmark en daarmee gaat dat erg eenvoudig) en snijd ze door.
- Leg de pruimen aaneengesloten met het snijvlak naar boven op het deeg.
- Vouw de randen van het deeg iets omhoog.
- Meng in een kom de bloem, suiker, vanillesuiker en de boterblokjes en verwerk dit tot een kruimelmengsel door het tussen je handen door te wrijven.
- Bestrooi de pruimen gelijkmatig met het kruimelmengsel.
- Bak het geheel in de voorverwarmde oven gedurende ca. 50 minuten.
- Laat afkoelen op de bakplaat.
- Serveer met een klodder crème fraîche.

Bron: "Ta Kaka" door: Ase Kongsvik, Kari Støfringsdal en Heidi Brustad-Øyehaug