

Quetschentaart uit Luxemburg / Quetschentaart from Luxembourg



De boodschappen

- 125 gram zachte boter
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 1 vrije uitloop ei
- 250 gram gezeefde bloem
- snufje zeezout
- 750 gram pruimen

Dit recept voor deze heerlijke pruimentartaart komt van de in 1905 geboren Ketty Thull, Luxemburg's kookgoeroe sinds de jaren 30. Zij schreef haar debuut in 1937: Raadgever voor de Luxemburgse huisvrouw bij het conserveren (!!)

Quetschentaart uit Luxemburg / Quetschentaart from Luxembourg

Zo maak je Luxemburgse quetschentaart

Klop de boter en de suiker crèmig.
Doe het ei erbij en mix het luchtig.
Voeg het meel in delen toe.
Klop de ingredienten tot samenhangend deeg.
Kiep het deeg uit de kom op een bloembestoven werkvlak.
Kneed het deeg glad en vorm het in een bal.
Verpak deeg het in transparant folie.
Laat het 30 tot 60 minuten rusten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het deeg uit in een cirkel onder een stuk folie
Leg het deeg over de vorm en verwijder het folie.
Druk het deeg in de vorm en snij het teveel af.

Was de pruimen onder stromend water en laat ze drogen.
Verwijder de pitten uit de pruimen en snij ze in vieren.
Leg de pruimen rondom in de taartbodem.
Bak de taart in 40 minuten goudbruin.
Laat de taart in de vorm afkoelen.
Serveer de taart in punten.

De pruimentartaart smaakt lekker fris en fruitig!

Gudden Appetit!

Quetschentaart uit Luxemburg / Quetschentaart from Luxembourg



Shopping list

- 125g soft butter
- 50g fine caster sugar
- 1 free range egg
- 250g sifted flour
- dash sea salt
- 750g plums

The recipe for this delicious plum pie comes from the Ketty Thull born in 1905 and Luxembourg's cooking guru since the 30's. She wrote her debut in 1937: The advisor in preserving for the Luxembourg housewife(!!).

Quetschentaart uit Luxemburg / Quetschentaart from Luxembourg

Here's how to make a Luxembourgish quetschentaart

Beat the butter and sugar creamy.

Add the egg and beat it fluffy.

Add the flour in parts.

Beat into a coherent dough.

Tip the dough on to a flour dusted work surface.

Knead the dough into a ball and wrap it in cling film.

Let the dough rest in the fridge for 30 minutes - one hour.

Preheat the oven to 200 ° C.

Roll out the dough in a circle under a sheet of cling film.

Drape the dough over the mold then remove the cling film.

Press the dough into the mold and cut off the excess.

Wash the plums under the tap and let them drain.

Remove the stones from the plums and cut them in quarters.

Place the plum part circular into the dough case.

Bake the pie golden brown in 40 minutes.

Allow the pie to cool in the mold.

Serve the pie in triangles.

The plum pie tastes fresh and deliciously fruity!

Gudden Appetit!