



# Bosbessen Kruimeltaartje

Heerlijke Bosbessen-kruimeltaartjes, een zoete lekkernij voor bij een heerlijke kop koffie!

**Bereidingstijd:** 15 minuten + 30 minuten oventijd

**Ingrediënten (voor 12 stukjes):**

*Voor het deeg:*

- 200 gram bloem
- 100 gram suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Snuf zout
- 1 eidooier
- 125 gram koude boter, in blokjes
- Sap van ½ citroen

*Voor de vulling:*

- 250 gram bosbessen
- 1 theelepel vanille-extract
- Sap en rasp van ½ citroen
- 1 eetlepel maïzena
- 40 gram suiker

**Benodigheden:**

- Bakpapier
- Bakvorm of ovenschaal van ongeveer 20 x 20 cm

**Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de bakvorm met bakpapier. Meng de bloem, suiker, het bakpoeder en zout in een kom. Voeg de boter en de eidooier toe en vorm met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Doe 2/3 van deze kruimels in de bakvorm en druk goed aan tot er een mooie bodem ontstaat. Meng in een andere kom alle ingrediënten voor de vulling. Schep de bosbesvulling op de bodem. Verdeel het overige kruimeldeeg over de bosbessenlaag. Bak de taart in het midden van de oven in zo'n 30 minuten goudbruin. Laat even afkoelen en snijd dan in 12 stukken. Lekker met een kopje verse koffie. Geniet!

Tip: Met een handje gehakte amandelen door het kruimeldeeg geef je de taartjes een lekkere twist!