










## Pruimenkrumeltaart

### Ingrediënten:

-  150 gram bloem
-  75 gram boter
-  50 gram suiker
-  1 ei
-  500 gram pruimen, ontpit en in stukjes gesneden
-  50 gram suiker
-  1/2 theelepel kaneel
-  50 gram bloem
-  50 gram boter

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Maak het deeg door de bloem, boter en suiker in een kom te mengen en het ei erdoor te roeren tot het deeg een bal vormt.
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak en bekleed er een taartvorm mee. Prik gaatjes in de bodem van het deeg met een vork.
4. Meng de pruimen, suiker en kaneel in een kom en giet het mengsel in de taartvorm.
5. Maak de kruimels door de bloem en boter in een kom te mengen tot er kruimels ontstaan. Verdeel de kruimels over de pruimen.
6. Bak de taart in de voorverwarmde oven gedurende 45-50 minuten, of totdat de kruimels goudbruin zijn.
7. Laat de taart afkoelen voordat je hem serveert.
8. Deze pruimenkrumeltaart is een heerlijke traktatie voor kinderen en een geweldige manier om ze kennis te laten maken met de zoete smaak van pruimen. Het is ook een leuke activiteit om samen met kinderen te doen, waarbij ze kunnen helpen met het maken van het deeg en het mengen van de ingrediënten voor de kruimels.

