

Boerenkwarktaart met peren



BRON: NZO

Ingrediënten

225 g bloem • een snuffje zout • 125 g witte basterdsuiker • 175 g boerenroom-
boter • 1½ eetlepel custardpoeder • 450 g boerenkwark • 3 theelepels kaneel •
1 zakje vanillesuiker • 3 theelepels citroenrasp • 750 g niet te rijpe handperen • 1 ei

Bereiding:

1. Doe de bloem, het zout, 100 g basterdsuiker en de boter in een kom. Kneed hiervan een deeg en laat die in de koelkast ± 15 minuten rusten.
2. Doe de kwark, de kaneel, de custard, 2 eetlepels basterdsuiker (25 g), de vanillesuiker, de citroenrasp in een kom en roer door elkaar.
3. Schil de peren, snijd ze in blokjes en roer ze door het kwarkmengsel.
4. Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in of gebruik bakpapier. Bekleed de vorm met ruim de helft van het deeg.
5. Verwarm de oven voor op 175°C.
6. Schep het kwarkmengsel in de vorm.
7. Rol de rest van het deeg uit tot een ronde lap en bedek de kwark hiermee.
8. Druk de zijanten met een vork aan en bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei
9. Bak de taart in ± 1 uur goudbruin en gaar.
10. Laat hem in de vorm afkoelen.

Eet smakelijk!

Fondue van Hollandse Boerenkaas

1. Verwarm de melk en roer in gedeelten de Boerenkaas erdoor. Blijf roeren en laat de kaas op zacht vuur smelten (roer zachtjes met een houten lepel).
2. Roer de maïzena los met het appelsap en voeg dit toe aan het gesmolten kaasmengsel. Breng de fondue op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
3. Houd de fondue warm op een warmhoudplaatje.

Serveren bij de fondue:

reepjes brood • krokante soepstengels
• in de schil gekookte krielaardappelen
• chips • broccoliroosjes • partjes
peer en appel • druiven • plakjes
rauwe ham • cocktailworstjes

Ingrediënten
• 2,5-3 dl volle melk
• 600 gram belegen
Hollandse Boerenkaas,
grob geraspt
• 2-3 theelepels maïzena
• 3 eetlepels appelsap
• zout, peper en
nootmuskaat



Wie lust er nou
geën Boerenkaas?

Kleur en Win
Kleur de kleurplaat in en maak kans op het boekje 'Wie lust er nou geën Boerenkaas?'
Stuur de kleurplaat naar:
De Zelfkazer, Antwoordnr. 81,
6700 VB Wageningen.



BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZUVEL