

BRAMENTAART



- 300 gram **bloem**
- 150 gram **suiker**
- 100 gram **boter**
- 1 eetlepel **vanillesuiker**
- 1 klein **ei**
- 1 gram **zout**

- 600 gram **verse bramen**
- 150 gram **suiker**
- Geraspte schil van een **citroen**
- 120 gram **amandelen**
- 2 **eieren**
- 2 eetlepels **bloem**
- 1 theelepel **vanillesuiker**
- 4 druppels **amandelessence**

De boem, suiker, boter, het ei, de vanillesuiker en het zout in de keukenmachine met het mes tot een deeg draaien totdat het deeg als een soort bal rond draait in de machine. Het deeg laten rusten. 300 gram bramen met de 150 gram suiker en de vanillesuiker 10 minuten laten koken, dan de staafmixer er in zetten en de massa zeven. In de keukenmachine met het mes de amandelen met de citroenrasp en de bloem fijn malen, dan de eieren en de afgekoelde bramenjam toevoegen en kort draaien totdat het geheel homogeen is. Ongeveer 3/4 van het deeg uitrollen op een rond geknipt stuk bakpapier, de deeglap met papier en al in de vorm leggen. De vulling er in doen. De resterende 300 gram bramen op de vulling leggen. Van het overgebleven deeg decoraties maken. Afbakken in een voorverwarmde oven op 160 graden ca 40-45 minuten.