

### Perentaart

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 16:45

---

#### Ingredienten:

200 gram volkorenbloem  
100 gram acaciahoning  
1 ei  
50 gram rietsuiker  
50 gram boter  
De schil van een citroen  
1 kilo niet al te zoete peren  
Vanillepoeder  
1 beker verse melk  
2 theelepels gist (poeder)

#### Bereidingswijze:

Klop het ei op.

Smelt de boter en voeg de gesmolten boter, de citroenschil, de melk en de vanillepoeder aan het opgeklopte ei toe.

Doe dan het volkorenbloem en de gist erbij en meng alles goed door elkaar tot een zacht beslag.

Beboter de taartvorm en strooi er wat bloem over om aanbakken te voorkomen.

Schenk het beslag in de taartvorm.

Schil de peren en snijd ze in dunne schijfjes.

Zet de schijfjes naast elkaar rechtop in het beslag totdat het gehele oppervlak met peer is bedekt.

Strooi suiker over de taart en bak de taart in circa een half uur gaar in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius.

=====

### Peren- kaneeltaart

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 13:23

---

#### Ingredienten:

250 gram roomboter  
4 eieren  
100 ml yoghurt  
1 zakje vanillesuiker  
200 gram suiker  
250 gram zelfrijzend bakmeel  
Snufje zout  
75 gram kaneel  
5 grote peren  
1/2 potje perenstroop

#### Bereidingswijze:

Mix de roomboter met de suiker, vanillesuiker en het zout tot een romige massa.

Voeg al kloppend één voor één de eieren toe en ook de yoghurt. Schil de peren en snijd deze in kleine stukjes. Schep ze even droog in enkele eetlepels zelfrijzend bakmeel.

Voeg zelfrijzend bakmeel, kaneel en de stukjes peer aan het beslag toe en schep alles luchtig door

elkaar.

Verwarm de oven voor op 175 graden en bak de taart in 1 uur gaar. Haal deze uit de oven en laat hem afkoelen.

Besmeer de afgekoelde taart met de perenstroop.

=====

## Prinsessetaart

Geschreven door Erwin - 16/02/2012 21:51

---

Ingredienten:

30 cm doorsnede

Voor het deeg:

200 g bloem,

150 g boter of margarine,

1 dl koud water,

Een paar druppels azijn,

Wat zout,

1/2 ei.

Voor de vulling:

6 of 8 handperen,

Frambozen- of bessenjam,

Franse vruchtjes of bramen,

Suiker,

Citroenschil,

Aardappelmeel

Bereidingswijze:

De bloem met de boter of margarine en wat zout in een kom doen.

De boter of margarine met behulp van twee messen in de bloem fijnsnijden.

Een paar druppels azijn toevoegen en zoveel koud water tot het deeg samenhangt.

Vooraf niet te veel vocht gebruiken.

Het deeg op een met bloem bestoven aanrecht of tafel uitrollen tot een grote lap.

Er met behulp van b.v. een deksel een cirkel uitsnijden van 30 cm doorsnede.

Deze deeglap op een met bloem bestoven bakplaat leggen.

Uit het overige deeg met behulp van een glas halve maantjes steken.

De rand van de deeglap met water bestrijken en hierop de halve maantjes leggen.

Het deeg met het losgeklopte ei bestrijken.

De bodem van de taart op verschillende plaatsen met een vork inprikken.

De taart midden in een wij warme oven zetten en in ongeveer 20 minuten gaarbakken.

De peren schillen en eenmaal in de lengte doormidden snijden.

Het klokhuis verwijderen en de perenhelften in wat water waaraan suiker en een citroenschilletje is toegevoegd zachtjes verwarmen.

Zodra ze gaar zijn de perenhelften voorzichtig uit het kookvocht scheppen en laten uitlekken.

De bodem van de taart met bessen- of frambozenjam bestrijken en daar de afgekoelde perenhelften op plaatsen.

Het kookvocht van de peren met wat aardappelmeel bijbinden en hiermede de perenhelften glanzen.

De taart verder met bramen of met Franse vruchtjes garneren.

=====

## Peren- amandeltaart

Geschreven door Erwin - 16/02/2012 22:05

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

Voor het deeg:

200 g bloem,  
150 g boter of margarine,  
80 g basterdsuiker,  
Zout.

Voor de vulling:

4 handperen,  
150 g boter of margarine,  
150 g poedersuiker,  
2 eieren,  
200 g gemalen amandelen,  
30 g bloem,  
Lepel rum,  
Wat vanillesuiker,  
Geraspte citroenschil,  
Abrikozenjam

### Bereidingswijze:

Van de bloem, boter, basterdsuiker en wat zout een zandtaart maken op de bekende manier.

Voor de vulling de gemalen amandelen, de boter, poedersuiker, losgeklopte eieren, bloem, rum, vanillesuiker en citroenrasp tot een soepele massa roeren.

De handperen schillen, in vieren snijden en de klokhuizen eruit halen.

Deze partjes peer in de gare taartbodem leggen en over elke peer wat abrikozenjam strijken.

Het amandelmengsel over de peren scheppen.

De taart nog even in de oven zetten tot de amandelmassa mooi bruin gekleurd is.

=====

## Perentaart 4 personen

Geschreven door Erwin - 18/10/2012 19:43

---

### Ingredienten:

Peren  
1 teel. kaneelpoeder  
2 eetl witte bastaardsuiker  
Water  
1 eetl citroensap  
Boter of margarine  
80 gr bloem  
50 gr suiker

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 14:11

---

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in schijfjes.

Bestrooi met kaneelpoeder en basterdsuiker.

Doe de schijfjes in een pan met 2 eetlepels water en citroensap en kook in 5 minuten gaar.

Vet een bakvorm in met boter of margarine.

Maak kruimeldeeg van bloem, poedersuiker, boter en 2 eetlepels water en bekleed de bakvorm met het deeg.

Leg de peerschijfjes op het deeg en bak de taart in het midden van de oven in 50 minuten gaar.

---

## Peren abrikoos taart

Geschreven door Erwin - 09/01/2013 18:23

---

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

2 peren, geschild, zonder klokhuis, grof gehakt

75 g lichte basterdsuiker

1 el citroensap

de zaadjes uit 1 vanillepeul

1 snuf kaneel

2 el maizena

300 g abrikozen op sap, uitgelekt

1 x basisdeeg voor zoete pie

1 ei losgeklopt

2 tl rietsuiker

Bereidingswijze:

Breng de peer, basterdsuiker, citroensap, vanille, kaneel, maizena en 1 eetlepel water in een steelpan op middelhoog vuur al roerend aan de kook.

Roer de abrikozen erdoor en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet 4 kleine pie-vormpjes of 1 grote van ongeveer 24 cm in met wat zachte boter.

Rol 2/3 van het deeg uit en beleg de beboterde pie-vorm(en) ermee, zo dat de randen iets overhangen.

Schep het fruitmengsel in de vorm.

Rol de rest van het deeg uit tot een ronde lap en snijd er kleinere uit die op de pie's past.

Steek er vormpjes uit.

Maak de randen van de het deeg nat met een vochtig kwastje en leg het deksel erop.

Druk de randen aan met duim en wijsvinger, Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei

Bak de pie's in een voorverwarmde oven op 180 graden in ongeveer 45 minuten mooi goudbruin.

Serveer warm met crème fraiche.

---

## Perentaart van bladerdeeg

Geschreven door Erwin - 23/02/2014 17:13

---

Ingredienten:

1 Pakje bladerdeeg

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 14:11

---

3 peren  
Sap van een halve citroen  
50 gram rozijnen  
2.5 dl slagroom.  
3 eieren,  
3 eetlepel suiker.  
Taartvorm (rond 24 cm).

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij de peren in stukjes,  
Meng de stukjes peer met het citroensap en de rozijnen.  
Rol de 10 plakjes bladerdeeg uit tot een lap van ca. 40 x 40 cm.  
Leg het deeg in de ingevette taartvorm en vul met het perenmengsel.  
Meng met een staafmixer de slagroom, 2 eieren en de suiker en giet dit over het perenmengsel.  
Flap het overtollige deeg losjes terug naar het midden.  
Bestrijk de bovenkant met een losgeklopt ei.

=====

## Peren bosbessentaart

Geschreven door Erwin - 22/07/2015 21:21

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 6 personen.  
Voor het amandelzanddeeg:  
150 g bloem  
75 g boter  
30 g witte basterdsuiker  
2 el gemalen amandelen  
Enkele druppels amandelextract  
1 Ei

### Voor de vulling:

8 zomerperen, bijvoorbeeld Kruidenierspeer of 4 flinke handperen  
450 ml helder (biologisch) appelsap  
150 g bosbessen

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Maak het deeg door bloem, boter, suiker, gemalen amandelen, amandelextract en het ei met een keukenmachine of met de hand te mengen tot een kruimelige massa.  
Voeg indien nodig enkele druppels water toe.  
Leg het deeg in het midden van een bakplaat die is bedekt met bakpapier.  
Rol het deeg uit tot een cirkel van ca. 20 cm rond.  
Vorm een opstaande rand rondom en verdeel de cirkel alvast in 12 punten.  
Prik hier en daar met een vork in het deeg.  
Schuif de bakplaat in de oven en bak het deeg in ongeveer 15 tot 20 minuten goudbruin.  
Haal het uit de oven en snijd het langs de gemarkeerde lijnen in 12 stukken.  
Schil ondertussen de peren, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.  
Doe de peerkwarten in een grote (steel)pan, giet er het appelsap over en breng aan de kook.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 14:11

---

Laat 7 tot 10 minuten zachtjes koken, of totdat de peren bijna zacht zijn.

Doe de bosbessen erbij en laat nog 2 minuten koken, of totdat het sap vrijkomt en de peren de paarse kleur van de bosbessen hebben aangenomen.

Haal de peren met bosbessen met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een schotel of op dessertborden.

Kook het sap op een hoog vuur verder in tot ongeveer 175 ml.

Giet het dan over het fruit.

Serveer elke portie fruit met 2 stukjes zandgebak.

---

## Peren taartjes

Geschreven door Erwin - 09/09/2015 20:36

---

### Ingrediënten:

3 Handperen

6 Plakjes bladerdeeg

1 el melk

50 gr zachte blauwschimmelkaas

50 gr brie

2 el gehakte walnoten

1 el honing

### Bereidingswijze:

Halveer de peren en schil ze voorzichtig.

Verwijder het klokhuis, met een lepeltje of een meloenbolletlesmaker, maar laat het steeltje zitten.

Leg de peren met de snijkant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.

Dep de peren een beetje droog met keukenpapier.

Leg op elke peer een (ontdooide) plakje bladerdeeg.

Vouw het bladerdeeg om de peer, op zo'n manier dat er geen lucht tussen de peer en het deeg achterblijft.

Snijd rondom het deeg af met een rand van een halve centimeter.

Snijd uit het restant deeg wat kleine blaadjes en leg deze bij de steeltjes.

Prik met de punt van een mes her en der kleine gaatjes in het deeg.

Bestrijk het deeg met een kwastje met een beetje melk.

Bak de peren 15 – 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden tot ze mooi goudbruin zijn.

Draai de peren om en vul het holletje van het klokhuis met een mengsel van blauwschimmelkaas en zachte brie.

Bestrooi met wat gehakte walnoten en een straaltje honing om het af te maken.