

# good food loop

## Uebst Taarte

(fir 4- 6 Persounen)

### Wat brauch ech?

Fir de Mierfdeeg:

- 140 g Miel
- 70 g Zocker
- 110 g Botter
- 2 Eegiel
- 1 Prise Salz

Fir de Goss:

- 15 g Speisestärke
- 250 ml Friichtejus
- 1 Spruzert Zitrounejus
- E wéineg Pudderzocker



### Preparatioun

1. Alleguer d'Liewensméttel fir de Mierfdeeg zesummen an enger Schossel knieden.
2. De fäerdegeng Deeg zu enger Kugel formen an am Frigo roue loossen.
3. No enger gudder hallwer Stonn den Deeg aus dem Frigo huelen, ausrullen an an d'Taarteform leen.
4. Mat enger Forschette an de Buedem vun der Taarte drécken sou dass kleng Abuchtungen entstinn.
5. Bei 200°C Grad fir 10 bis 15 Minutten am Uewe baken.
6. Wann d'Taarte ofgekillt ass kann se no Loscht a Laun mat dem verschiddensten Uebst beluecht ginn.
7. Fir de Goss einfach all d'Liewensméttel matenee mäschen an erhätzen sou dass dat Ganzt méi déckflësseg gëtt.
8. De Goss iwwert déi beluechten Taarte géissen an e wéineg an de Frigo stelle fir dass de Goss ofkillt a mei fest gëtt.