

## Benodigdheden

voor 2 personen

50 g boter koud, in blokjes  
100 g bloem + extra om te bestuiven  
snufje zout  
66 ml ijswater  
200 g aardbeien, schoongemaakt  
en gehalveerd  
83 g geleisuiker speciaal  
1 ei, losgeklopt  
33 g aardbeienjam  
eventueel: blaadjes van 2 takjes  
tijn & tijmbloemetjes, om te  
garneren

## Tijd

1 uur - 5 minuten

# AARDBEI

## Aardbeientaartjes met tijm

### Aan de slag

**Stap 1:** Schep de boter door de bloem en het zout. Voeg de helft van het water toe en roer door met een lepel. Voeg al roerend telkens wat water toe tot er een rommelig klont ontstaat. Kneed nu snel tot een bal. De klontjes boter moeten redelijk heel blijven.

**Stap 2:** Bestuif een werkblad en het deeg met bloem en rol uit tot een dikke rechthoekige lap. Vouw de lap in drieën en rol weer uit. Doe dit 5 x en bestuif regelmatig met bloem. Laat in de koelkast ca. 30 min. rusten.

**Stap 3:** Rol uit tot een lap van ca. 0,5 cm dik. Steek er cirkels uit met een doorsnede van ca. 12 cm. Rol het overgebleven deeg weer uit en herhaal tot het deeg op is. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed 2 bakblikken met bakpapier en leg op elk bakblik 4 lapjes deeg. Bestrooi elke cirkel met 2 eetlepels geleisuiker. Verdeel de aardbeien (en de tijm) over het deeg maar laat ca. 1 cm van de rand vrij. Sla de rand over de aardbeien en druk aan. Bestrijk het deeg met ei en strooi de rest van de geleisuiker over de aardbeien. Bak in het midden van de oven in 15-20 min. gaar. en lichtbruin.

**Stap 4:** Neem uit de oven en laat op de bakplaat afkoelen. Garneer eventueel met de tijmbloemetjes.

