



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDENHAGE



### INGREDIËNTEN

1 rol Tante Fanny  
bladerdeeg (270 gram)  
125 gr kristalsuiker  
125 gr boter  
3 eieren  
125 gr amandelmeel  
Zout  
1 blanke amandel  
Poedersuiker

## DRIEKONINGENTAART



**Gebak**



**8 - 10 personen**



**20 minuten + 25 minuten oventijd**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop de boter met suiker romig. Voeg 2 eieren, amandelmeel en een snufje zout toe en meng tot een egaal beslag.
3. Rol het bladerdeeg met een deegroller wat dunner en snijd een cirkel, iets groter dan de bodem van je vorm en leg erin met opstaande een rand.
4. Giet de vulling er overheen en stop de amandel ergens in de vulling.
5. Snijd van het andere stuk bladerdeeg ook een cirkel, leg erop en druk de randjes stevig aan.
6. Snijd uit het bladerdeeg dat over is een klein kroontje en leg op de taart. Maak in de bovenkant van het deeg een paar gaatjes waar de stoom uit kan.
7. Klop het derde ei los en bestrijk de bovenkant van de taart ermee. Bak de taart 25 tot 30 minuten.
8. Bestrooi voor het opdienen met poedersuiker.

**Degene die in zijn stuk de amandel vindt, is koning voor de dag!**