

Maanzaad gistgebak

Deze taart maakte mijn moeder in mijn vroege jeugd voor verjaardagen. Als kleine jongen vond ik dit de meest bijzondere taart.

Benodigd:

- 500 gram meel
- 100 gram suiker
- 2 eieren
- 1 zakje gedroogde gist
- 150 ml lauwe melk
- snufje zout
- 200 gram boter op kamertemperatuur, waarvan 50 gram om over de taart te gieten



Voor de vulling:

- 120 gram maanzaad
- 2 borrelglasjes rum
- 140 gram poedersuiker, waarvan 80 gram om glazuur van te maken

Meng de ingrediënten (150 gram boter!) voor het deeg totdat je een deegbal hebt die van de rand van de schaal loskomt. Kneed even goed door, zodat de bal elastisch wordt.

Dek de kom af met een vochtige doek en laat, op een warme, niet tochtige plaats, een uur rijzen.

Maal het maanzaad in een koffiemolen of een vijzel. Er zijn speciale molentjes voor in de handel. Zorg dat het maanzaad goed fijn is en niet meer korrelig. Doe er de twee borrelglaasjes rum en de poedersuiker bij en meng alles door elkaar, zodat het een kleverige pasta wordt.

Kneed het deeg even kort en rol het uit tot een grote lap. Snijd niet te brede stroken van het deeg en besmeer deze dun maar gelijkmatig met het maanzaadmengsel. Rol de stroken losjes op.

Zet ze, met een beetje ruimte tussen de spiralen, in een taartvorm met de spiraalkant naar boven. Tijdens het bakken dijt het deeg nog uit. Laat nog een half uur afgedekt rijzen en doe de vorm dan in een op 180 graden voorverwarmde oven waarin onderin een bak met warm water is gezet. Bak ongeveer 35 minuten, totdat de bovenkant mooi bruin is en het deeg gaar. Laat even afkoelen in de oven.

Smelt ondertussen de rest van de boter en giet dit over de taart, zodat de boter in de spiralen kan trekken.

Stort het geheel dan op een taartrek, zodat het gebak kan afkoelen.