



## Bulgarije

### **Meden makov sladkisj s kajsii**

*Honing-maanzaadtaart met abrikozen*

220 gr. boter  
180 gr. honing  
4 eieren  
100 gr. maanzaad  
200 gr. volkorenbloem  
1 tl. bakpoeder

1 kg. verse abrikozen  
50 gr. plattekaas (hüttenkäse of cottage cheese)  
100 gr. bloem  
2 el. suiker  
1 zakje vanillesuiker  
slagroom voor het opdienen

Verwarm je oventje voor op 180°C.

Laat 200 gr. van de boter zacht worden. Meng het met de honing en de eieren, het volkorenmeel, het maanzaad en het bakpoeder. Mix het tot een glad beslag. Vet een bakvorm in met wat boter en giet daar het beslag in.

Snij de abrikozen doormidden en haal de pit eruit. Leg de helften met de bolle kant naar beneden op het deeg in de bakvorm, dicht tegen elkaar aan.

Meng de bloem met de plattekaas, de suiker, de vanillesuiker en de resterende 20 gram boter. Meng het met je handen tot een kruimelig mengsel. Verdeel dat regelmatig over de taart en schuif hem in de voorverwarmde oven. Bak de taart in 40 minuten gaar en goudbruin.

Serveer deze Bulgaarse taart lauw met een flinke dot slagroom erbij.