

Plommonpaj

Recept på saftig paj som är enkel att göra, och fylls med mandelmassa och plommon. Här kan du ju variera med olika sorters plommon, för att få olika färg- och smakvariationer.

cirka 10 - 12 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Mördeg:

150 g smör
1 dl socker
3 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning:

300 g mandelmassa
3 st ägg
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
4 - 5 st plommon

1 Gör så här:

Smält smör och socker i en kastrull på svag värme. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smöret. Häll degen i en pajform och tryck ut den medan den fortfarande är ljummen.

2 Riv mandelmassan grovt. Vispa mandelmassa, ägg och vaniljsocker pösigt. Häll smeten i pajskalet. Halvera och kärna ur plommon och fördela i pajen.

3 Grädda pajen på 175 grader i ca 35 minuter på nedersta falsen.