

Appeltaart “Gauw-gereed”

Ingrediënten:

Voor 6 personen.

1 ei
2 eetlepels bakolie
3 eetlepels melk
4 eetlepels griessuiker
5 eetlepels bloem
2 of 3 appels
1 theelepel bakpoeder

Voor het sausje

80 gram boter

1 ei

3 eetlepels suiker en een zakje vanillesuiker

1 theelepel kaneelpoeder

wat amandelschaafsel of rozijntjes of in stukjes gemalen hazelnootjes

Bereidingswijze:

Meng de eerste 5 ingrediënten een voor een goed door elkaar voeg er een theelepel bakpoeder bij en giet het verkregen deeg in een beboterde (vuurvaste) taartvorm. Schil de appels en snijdt ze in schijfjes. Leg deze dakpansgewijs op het deeg tot de taart helemaal bedekt is.

Bak de taart gedurende 20 min. in een oven op 175 graden.

Ondertussen maak je een klein sausje: Laat 80 gram boter smelten, vervolgens iets afkoelen en voeg er 1 ei bij. Meng er het amandelschaafsel of evt. rozijntjes met gemalen hazelnoten door.

Voeg er een zakje vanillesuiker en de gewone suiker bij en strooi de kaneelpoeder er overheen.

Na 20 minuten baktijd giet je dit sausje over de appeltaart en laat je de taart nog eens 20 minuten bakken. Eventueel nog enkele minuutjes onder de grill voor een mooi korstje Deze taart lukt altijd en is heel lekker. Smakelijk!!

Leuke attentie

Bovenstaand recept werd ons toegestuurd door Chris Poppe uit Zelzate (B). Hebt u ook een lekker recept dat u met anderen wil delen? Mail het ons. Als het opgenomen wordt op onze website, ontvangt u een leuke attentie!