

TAART MET GERASPTE APPELEN

Benodigdheden : voor **6** personen

1	rol	Bladerdeeg
1	st	Ei
700	gram	Jona gold appelen
0,5	st	Citroen
40	gr	Amandekpoeder
30	gr	Maïzena
70	gr	Rietsuiker of kristalsuiker
40	gr	Gezouten boter OF boter en een snuifje zout

Bereidingstijd: 15 + 30 minuten oven

Werkwijze :

Leg eerst alles klaar.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Schil 700 jonagold appelen en rasp ze met een grove rasp.

Meng er het sap van een halve citroen door samen met 30 gram maïzena en 70 gram rietsuiker of kristalsuiker door.

Leg 1 rol bladerdeeg open met het bakpapier op een ovenplaat.

Bestrooi met 40 gram amandelpoeder en daar bovenop het appelmengsel.

Plooi de randen van het deeg naar binnen zodat er een echte taartvorm ontstaat.

Bestrooi de taart met 40 gram blokjes gezouten boter (of boter met wat zout)

Schuif de taart in de oven en haal ze na 15 minuten even uit de oven en bestrijk de randen met 1 losgeklopt ei en bestrooi met wat suiker en dan terug in de oven voor 15 mminuten.

Uit de oven en nog even laten rusten.

Lauw of koud – met of zonder ijs

Smakelijk eten.

=====