Appeltaart

Food Dreams

https://fooddreams.be/recept/4/appeltaart

Ingrediënten (8 personen)

- 2 eieren
- 110 gr boter
- 1 el. kaneel
- 3 el. bloem
- 70 gr buine suiker
- 125 gr amandelpoeder
- 2 appelen
- 1 rol bladerdeeg
- 1 el. amaretto

Omschrijving

1. Smelt de boter op een laag vuur.
2. Mix de eieren met de bruine suiker tot een luchtig geheel. (2 - 3 minuten)
3. Voeg beetje bij beetje de amandelpoeder en de bloem toe samen met de kaneel en de amaretto
4. Overgiet met de botermengeling en meng het geheel
5. Rol de bladerdeeg uit over de taartvorm en prik met een vork gaatjes in de bodem.
6. Giet het beslag uit in de taartvorm.
7. Schil de appelen niet. Snijd ze in schijfjes en schik ze dakpansgewijs van het midden naar de rand van de taart toe.
8. Bak de taart 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.