

Appeltaart Zaaijgereed

Je krijgt een telefoontje... Mogen we straks komen? Natuurlijk mag dat, maar... ik heb niets in huis!
Ziehier een ideaal recept om het gezelschap op een hartelijke manier te verwelkomen.
Of ermee voor deze taart een porcelainen vorm, want ze is moeilijk uit de bakvorm te nemen.

- voor 4 personen
- 1 ei
- 2 soeplepels boterolie
- 3 soeplepels melke
- 4 soeplepels griesuiker
- 5 soeplepels bloem
- 2 à 3 appels
- 1 koffielepel bakpoeder.

voor het sausje.

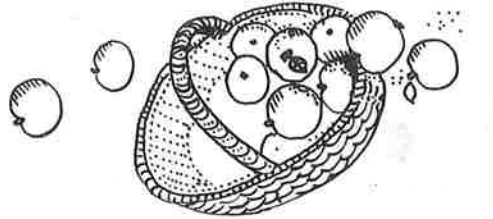
80gr. boter

1 ei

3 soeplepels suiker en een pakje vanillesuiker

1 koffielepel kaneelpoeder.

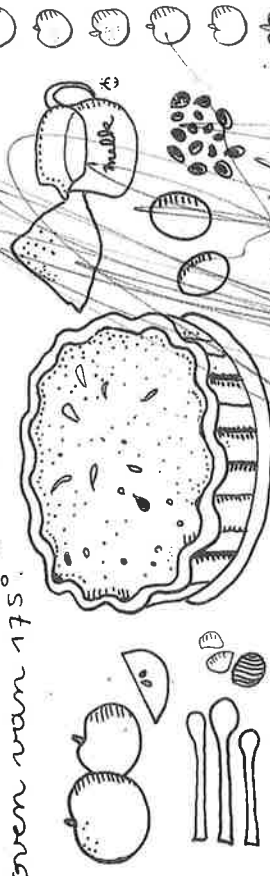
wat amandelschilfers of rozijnjes of hazelnootjes in stukjes gemalen.



Meng de eerste 5 ingrediënten één na één (dus eerst 1 ei, 2 soeplepels olie, 3 soeplepels melke enz...) goed samen (eventueel met mixer) voeg er een lepel bakpoeder bij en giet het verkregen deeg in de beboterde taartvorm.

Schil de appels en snijd ze in schijfjes. Leg deze dakpansgewijze op het deeg tot de taart helemaal bedekt is.

Bak de taart gedurende 20 min. in een oven van 175°.



Ondertussen maak je een klein sausje laat 80 gr. boter smelten, vervolgens iets afkoelen; voeg 1 ei erbij, meng er de amandelschilfers onder of eventueel wat cruetsly (soort kelloegs) of rozijnjes met gemalen hazelnoten.

tenslotte voeg je er een pakje vanillesuiker en de gewone suiker aan toe. Strooi over dit alles een lepel kaneelpoeder.

na 20 min. baktijd giet je het sausje over de appels en laat je de taart nog eens 20 min. bakken.

PS: wij ontdekten hazelnoten in stukjes gemalen op de plaatselijke markt in "de notenkraam".