

Bakplaat appeltaart

Ingrediënten

- 250 gram zachte roomboter
- 350 gram witte basterdsuiker
- 4 eieren (op kamertemperatuur)
- 2 bekertjes crème fraiche (350 gram)
- 600 gram bloem (gezeefd)
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- Snufje zout

Voor het beleg:

- 4 flinke goudrenetten
- 4 eetlepels suiker
- 1 eetlepel kaneel
- 50 gram geschaafde amandelen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet de hoeken vast met paperclips. Klop de zachte boter met de suiker tot een schuimig geheel. Een voor een de eieren erbij mixen zodat ze goed door het deeg worden opgenomen. Mix dan de crème fraiche erdoor.

Meng de bloem met de bakpoeder, zout en de vanillesuiker, schep dit beetje voor beetje door het beslag. Verdeel dan de massa gelijkmatig over de bakplaat.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij deze in dunne plakken. Steek de appelpartjes in diep het deeg. Vermeng de suiker met de kaneel en strooi dit over de appelschijfjes. Bestrooi tenslotte met het amandelschaafsel.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de taart in 40 minuten goudbruine en gaar. Laat de taart volledig afkoelen op de bakplaat. Lekker met een toef slagroom.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168
marianskookwereld.nl
info@marianskookwereld.nl