

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

BRETOENSE APPELTAART

Ingrediënten

6 golden appels, 1 pakje bladerdeeg, 175 g suiker, 35 g maizena
2à3 eieren, 1 vanillestokje, 100 g gesmolten margarine

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

De ongeschilde appels in blokjes van 1 cm snijden

Rol het bladerdeeg uit en schik deze mooi in een taartvorm

Vul de taartvorm met de blokjes appel.

Meng de gesmolten margarine, de eieren, suiker, maizetmeel en het middenste van de vanillestok. Goed roeren zodat er geen klonters inzitten.

Giet het mengsel over de taart en zet 45 minuten in de oven op 180°C.

Ook lekker lauw geserveerd met een bolletje ijs.