

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

DUITSE APPELTAART

Ingrediënten

Een goede 1/2 kg appelen vb. boscoop of jonagold ,125 gr boter of margarine, 125 gr fijne suiker, 200 gr bloem, 3 eieren, 2 theelepels bakpoeder, 3 à 4 soeplepels melk, 6 druppels citroenaroma, snuifje zout, 2 pakjes vanillesuiker, beetje rozijnen geweekt in amaretto amandelschilfers, een springvorm van 22 cm

Bereiding

Roer de boter of margarine tot room , voeg dan één voor één de eieren bij , het smaakje en het snuifje zout , de suiker ,Zeef de bloem samen met het bakpoeder en doe het er lepelsgewijs onder . Als het beslag te dik wordt kan er wat melk bij vervolgens de geweekte rozijnen !

Vul met het deeg een beboterde springvorm.

Schil de appelen ,haal de klokhuizen eruit en snijd de stukken in schijfjes van 2mm dikte, steek ze cirkelgewijs in het deeg maak zo 2 cirkels zodat de ronde kant nog net te zien is ,bestrooi met amandelschilfers en vanillesuiker !

Bak de taart in een warme oven van 175 graden 50' // 160 graden 45' hetelucht-oven .