

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

ZEEUWSE APPELTAART

Ingrediënten

Voor het deeg :

250 g bloem, 125 g bloem, snuifje zout, 4 el koud water, 2 eierdooiers

Voor de vulling :

4 confernce peren, 100 g boter, 100 g suiker, 1 volledeig ei, 1 eierdooier
100 g amandelpoeder, 3 lepels calvados, 30 g bloem, abricozenconfituur

Bereiding

Maak het deeg klaar door de bloem samen met de boter (gehakt in klein stukjes) in een mengkom te doen. Voeg het zout, water en eierdooier toe.

Deeg kneden en afgedekt ongeveer 30 minuten in de koelkas plaatsen.

Maak de vulling klaar : klop de boter en de suiker met een mixer. Klop er de eierdooier, het volledig ei en de calvados onder. Doe er het amandelpoeder en de bloem bij en meng alles zeer goed.

Rol het deeg uit in een beboterde vorm (op bakpapier).

Prik in met een vork.

Schil de peren, snijd ze in 2 en haal het klokhuis eruit. Smeer de vulling op het deeg en druk de peren aan in de vulling.

Laat ongeveer 35-40 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 180°C.

Eventueel afwerken met abricozenconfituur.