

Snelle appeltaart

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
4 flinke appels
1 handje rozijnen
1 zakje custard
2 el suiker
1 zakje vanilliesuiker
1 tl kaneel
½ tl gardemompoeder

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat, die bedekt is met bakpapier en vouw rondom een klein opstaand randje.
- Strooi de bodem met de custardpoeder. Je hoeft niet het hele zakje te gebruiken.
- Schil de appels, verwijder de kroos en snijd de appels in kleine blokjes.
- Doe de appels in een mengkom en voor de overige ingrediënten toe en meng goed door elkaar.
- Verdeel het mengsel over het bladerdeeg, zodat de bodem goed bedekt is, Niet 'stapelen'.
- Schuif de taart in de oven en laat circa 20 minuten bakken. Als het deegranden goudbruin zijn, is de taart klaar.

Heerlijk bij de koffie of met ijs en of slagroom als dessert.

Hulpmiddelen

Oven
Bakplaat
Bakpapier
Mengkom

Tips

- De custard bindt het vocht van de appels en voorkomt daarmee een natte bodem. Dus hoe natter het appelmengsel, des te meer custard gebruiken. In plaats van custard kun je ook havervlokken gebruiken.
- Zet 'm op als je het hoofdgerecht serveert en je hebt een lichte, verse appeltaart als dessert.
- Je kunt ook diepvries bladerdeegvelletjes gebruiken. Die moet je dan wel aan elkaar 'lijmen' met eiwit.
- De kant-en-klare bladerdeegrollen zitten opgerold in bakpapier, dus die kun je ook direct op de bakplaat uitrollen.

Bron

Recept van Quinta Buma