

Bretoense appeltaart

Nodig

bladerdeeg

3 eieren

35 gr maïszetmeel

50 gr gesmolten boter

120 gr suiker

1 vanillestokje

3 of 4 appels (best geschikt zijn golden delicious of jonagold)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Klop de eieren samen met de suiker, het binnenste van de vanillestokje, de gesmolten boter en het maïszetmeel tot een gladde massa.

Leg de bladerdeeg in de taartvorm en prik met een vork in de bodem.

Was de appels en snij ze met de schil in blokjes van ongeveer 1 cm.

Meng de stukken appel met het mengsel van eieren/suiker/boter/zetmeel en giet alles in de taartbodem.

Bak in een voorverwarmde oven op 180 graden, gedurende ongeveer 35 min.

Tip: Je kan de taart lauw opdienen met een bolletje vanille-ijs.