



Kookweb.be

Amandeltaart met appel.

Benodigdheden:

- 150 gram amandelen
- 75 gram boter
- 2 eieren
- 100 gram suiker
- 100 gram room
- 3 appels (reinetten)

Bereiding:

Doe de gezeefde bloem en een snufje zout in een ronde kom, en kneed de stukjes boter er doorheen. Voeg bij beetje koud water toe, tot u een bol kunt kneden. Laat een paar uur rusten op een koele plaats. Strooi bloem op het werkvlak en rol het deeg dun uit. Leg het in een beboterde taartvorm. Snij de appels in partjes en schik ze op het deeg. Ontvel de amandelen. Mix de amandelen, de suiker, de room, en de eieren en giet dit over de appels. Bak ongev. 40 min. in een voorverwarmde oven van 200° C.

Recept rubriek: Gebak