

Open appeltaart



Gerechten: Brunch, Nagerecht, Snack

Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Voor het deeg:

150 gram bloem

1 eetlepel maïzena

15 gram gist (of 5 gram droge gist)

1 eidooier

85 gram volle melk

10 gram suiker

2 gram zout

35 gram boter

Vanillepudding:

0,5 liter volle melk

32 gram custardpoeder

40 gram suiker

3 zoetzure appels

1 ei

abrikozenconfituur

Bereiding

Maak een soepel deeg, bol het op en laat afgedekt op een warme plaats 30 minuten rijzen.

Taartvorm invetten.

Rol het deeg uit ter grootte van de taartvorm en druk stevig aan.

Laat 20 minuten afgedekt rusten.

Verwarm de oven op 200 graden.

Appels schillen, klokhuis verwijderen, in vier en dan in plakjes snijden.

Ei losroeren.

Doe de pudding op de deegbodem.

Schik daarop de appelschijfjes.
Bestrijk de deegrand met losgeroerd ei.

Plaats 40 minuten in de oven.

Laat afkoelen op een rooster.

Abrikozenconfituur met een lepel water laten inkoken.
Bestrijk de appels met de ingekookte confituur.

Foto's

