

Bretoense appeltaart

4 Personen

Bakvorm van 22cm diameter

1 pakje bladerdeeg

6 golden appels

1 vanillestokje

100gr gesmolten margarine

175gr suiker

35gr maïszetmeel

2 à 3 eieren



1. Snijd de geschilde appels in blokjes van 1cm (Vergeet niet om de kip de appelschil te geven)
2. Rol ondertussen het bladerdeeg uit en schik het mooi in de taartvorm. Vul nu de taart met de blokjes appel.
3. Meng vervolgens de gesmolten margarine, het maïszetmeel, de eieren, de suiker en het binnenste van de vanillestok. Goed doorroeren om klonters te vermijden.
4. Giet dit lauwe mengsel op de taart en bak 45min op 180°C
5. Serveer lauw met een bolletje ijs.