

Appeltaart met meidoorn

Ingrediënten

- 500 gr zanddeeg
- 6 appels Golden
- 50 gr suiker
- 50 gr boter

Meidoornmengsel

- 2 eieren
- 50 gr honing
- 100 gr amandelen in poeder
- 100 ml room
- 1 soeplepel fijngesneden meidoornblaadjes

Bereiding

- Bedek een bakvorm met het zanddeeg.
- Snij de appels in partjes en bak ze in de boter, laat ze karameliseren met de suiker.
- Bedek de bodem van de taart met de appelschijfjes.
- Meng alle ingrediënten van het meidoornmengsel en vul de taart met het mengsel.
- Bak de taart 15 minuten in een oven van 175 °C.

