

Appeltaart

Ingrediënten:

- 1 HERTA® bladerdeeg
- 4 tot 5 appels (Golden, Reinette of Gala)
- 50 g suiker
- 20 g gesmolten boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 el appelmoes (optioneel)
- 1 snufje kaneel (optioneel)

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Rol het deeg uit in een taartvorm en prik het in met een vork.
- (Optioneel) Smeer een dun laagje appelmoes over de taartbodem.
- Schil de appels en snijd ze in dunne reepjes. Schik ze in een rozet op het deeg.
- Bestrooi met suiker, vanillesuiker en eventueel kaneel.
- Besprenkel met de gesmolten boter voor een heerlijk, goudkleurig effect.
- Zet 30 tot 35 minuten in de oven, tot de appels goudbruin zijn.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **4**