

Appel-notentaartje

Oven: 180°C. – 50 minuten

Ingrediënten:

Bodem

- 225 g zelfrijzend bakmeel
- 125 g koude margarine
- 100 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- ½ ei
- 1 el paneermeel
- snufje zout

Vulling

- 3 appels
- 100 g gedroogde abrikozen
- 1 el custard
- 1 tl kaneel

Toplaag

- 3 appels
- 200 g ongezouten notenmix
- 1 el honing
- klontje boter



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Mix de boter, het zelfrijzend bakmeel, de basterdsuiker, de vanillesuiker, het zout en het halve ei tot een egaal deeg.
- Wikkel het in huishoudfolie en leg in de koelkast.
- Schil de appels, snij ze in kleine blokjes, net als de abrikozen en meng in een kom met de kaneel en de custard.
- Doe bakpapier om de bodem van een springvorm.
- Rol het deeg uit en bekleed, bodem en de randen van de springvorm en bestrooi de bodem met wat paneermeel.
- Verdeel het appelmengsel over de bodem, druk iets aan en bak de appeltaart in 50 minuten goudbruin en gaar.
- Rooster de notenmix na 45 minuten bakken in een droge pan, voeg een klontje boter en de honing toe en meng goed.
- Haal de appeltaart uit de oven, verdeel het notenmengsel er over en laat helemaal afkoelen.