



Mediterrane appeltaart

1 STUK

🕒 25 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 4 middelgrote scharreleieren
- 🍳 110 g lichtbruine basterdsuiker
- 🍳 8 g vanillesuiker
- 🍳 150 g vloeibare boter
- 🍳 16 g bakpoeder
- 🍳 150 g volkoren bloem
- 🍳 4 Elstar appels
- 🍳 8 dadels zonder pit
- 🍳 8 gedroogde abrikozen
- 🍳 12 ongebrande walnoten
- 🍳 20 g rozijnen
- 🍳 10 g zonnebloempitten
- 🍳 ½ el gemalen kaneel

MATERIAAL: mixer, bakpapier, springvorm (Ø 24 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Klop de eieren met de basterdsuiker, vanillesuiker en een mespunt zout schuimig met een mixer.
3. Klop de boter, bakpoeder en bloem erdoor.
4. Schil de appels en snijd in kwarten.
5. Verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in dunne partjes.
6. Snijd de dadels en abrikozen in stukjes.
7. Hak de walnoten in stukjes.
8. Meng de appel, rozijnen, dadels, abrikozen, walnoten, zonnebloempitten en kaneel door het beslag.
9. Bekleed de springvorm met bakpapier en schenk het beslag erin.
10. Bak de taart in ca. 1 uur gaar.

TIP: Lekker met poedersuiker en slagroom.

BRON: ah.nl

