



Het virtuele Restaurant

Appeltaart

	<p><u>De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>160 gr. bloem 120 gr. boter 80 gr. basterdsuiker 1 ei zout stroop</p>	<p>Maak van de ingrediënten een deeg. Rol het uit en bekleed een taart vorm. Vul de vorm met plakjes appel en giet daar 3 eetlepels stroop en 3 eetlepels gesmolten boter over. Bedek alles met een stuk overgebleven deeg en bak de taart in een matig warme oven lichtbruin. Haal de bovenlaag eraf en snij deze in stukjes, roer ze dan door de appels en doe het terug in de taartvorm. Giet er nog wat stroop over en zet de taart terug in de oven. Dien na ca. 45 tot 60 minuten bakken de taart warm op.</p>

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



[PDF](#)

[Terug](#)



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander