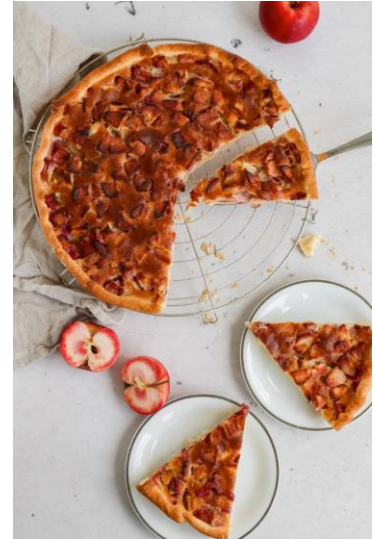


Ingrediënten

- 1 vel taartdeeg
- 3 eieren
- 90 gram **boter** gesmolten
- **vanillestokje** de binnenkant
- 4 appels
- 35 gram **bloem of meel** ik gebruikte volkoren tarwemeel
- 130 gram **suikervervanger** of gebruik gewone suiker
 - ik gebruikte hier Purevia Patisserie



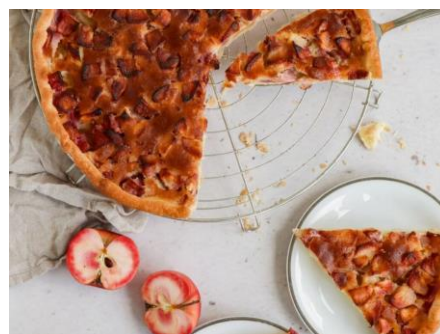
Recept

1. Klop de eieren op met de suiker(ervanger), het binnenste van een vanillestokje, de boter en de bloem.
2. Leg het bladerdeeg in de vorm en prik gaatjes met een vork.
3. Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. Schik ze op het bladerdeeg.
4. Overgiet met het mengsel en verdeel goed.
5. Bak 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Bron



<https://www.innersparkle.be/geen-categorie/snelle-bretoense-appeltaart/>



Info Martine Lycke

15/09/2024

Bladerdeeg + bakpapier
in zwarte Oetker vorm (23 cm)
Prikken met vork
In ijskast

2.5 appel
1.5 peren
in stukjes gesneden
op bladerdeeg

In mengkom KitchenAid:
3 eieren
35 g speltbloem
130 g erythritol (Farmaline, Erythrit)
scheutje vanille extract
Mengen
+ op de appels/peren

Oven:
180°C - 40 tal minuten

Fotos

