

Fantasie appeltaart of konfituurtaart

✘ Ingrediënten:

- 2 à 3 Jonagold-appels of konfituur
- 1 rol ronde bladerdeeg (2,5 mm dik)
- 75 gram boter, gesmolten
- 2 eetlepels witte kristalsuiker

Vorbereiding:

1. Doorprik het bladerdeegvel met gaatjes.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes
3. Verdeel het bladerdeegvel in 3 gelijke delen.
4. Het middendeel bevat de appelschijfjes of de konfituur.
Appels: bestrijk de appels met gesmolten boter en bestrooi met 2 eetlepels kristalsuiker.
Konfituur: extra suiker is overbodig.
5. Snij het linker en rechterdeel in stroken van +/- 2 cm schuin op +/- 45°
6. Na het inbrengen van de appelschijfjes of de konfituur, plooi beurtelings de schuine strookjes naar binnen.
(Begin bovenaan en de stroken overlappen gedeeltelijk)

✘ Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Bekleed een ovengrillplaat met bakpapier en leg de gevlochte deeg erop.
3. Bak de taart 20 minuten af in de voorverwarmde oven.