

appeltaart

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor 1 taart

1 kruimeldeeg (nog niet helemaal gaar, blind gebakken (zie basisrecept op deze website))
1 zakje vanillepudding poeder
1⁄2 l melk
5 appels (rood)
1 snuifje kaneel

Bereidingswijze

1. **Bereid de vanillepudding zoals staat aangegeven op de verpakking.**
2. **Vul de blind gebakken taartvorm met de pudding.**
3. **Snij de appels in dunne plakjes (snij aan twee kanten tot aan het klokhuis). Meng ze met een beetje kaneel en schik ze cirkelvormig (begin in het midden van de taart) in de taart op de pudding.**
4. **Zet nog 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**