

## Taart met geraspte appel

### Ingrediënten

- 350 gram pâte brisée
- 1 kilo appels
- 20 gram meel
- 60 gram amandelpoeder
- 75 gram basterduiker
- 1 snufje kaneel
- 2 eetlepels abrikozenjam
- 30 gram boter en 20 gram om in te vetten

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Vet een taartvorm in en leg het deeg erin.
3. Zet een kleinere taartvorm erin en zet dit gedurende 10 minuten in de oven.
4. Haal de vorm eruit. Rasp de appels; meng deze met de amandelpoeder, het meel, de suiker en de kaneel.
5. Bestrijk het deeg met de jam, en vul de vorm met de geraspte appel. Leg er vlokjes boter bovenop.
6. Zet dit nog 25 minuten in de oven. Serveer lauw of koud.