

Appelyoghurttaart met kaneel

Ingrediënten

- 2 appels
- 1 bekertje yoghurt
- 2 bekertjes meel
- 2 bekertjes Maizena
- 2 bekertjes kristalsuiker
- 1 bekertje crème fraîche
- 3 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 snufje kaneel
- 20 gram boter en meel voor de vorm

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Vet een taartvorm in. Strooi er meel in en laat het overtollige meel eruitvallen.
3. Doe de inhoud van het bekertje yoghurt in een mengkom. Gebruik het bekertje om de andere ingrediënten af te meten.
4. Meng de Maizena, de meel, de kaneel en de bakpoeder. Voeg dit toe aan de yoghurt, evenals de kristalsuiker. Voeg de eieren toe, de crème fraîche en meng dit tot het een homogene massa is.
5. Doe de massa in de taartvorm. Pel en ontpit de appels en snijd deze in dunne plakjes, druk deze in het deeg.

6. Plaats de taart 45 minuten in de oven. Als de taart lauw is, kan deze uit de vorm gehaald worden.