

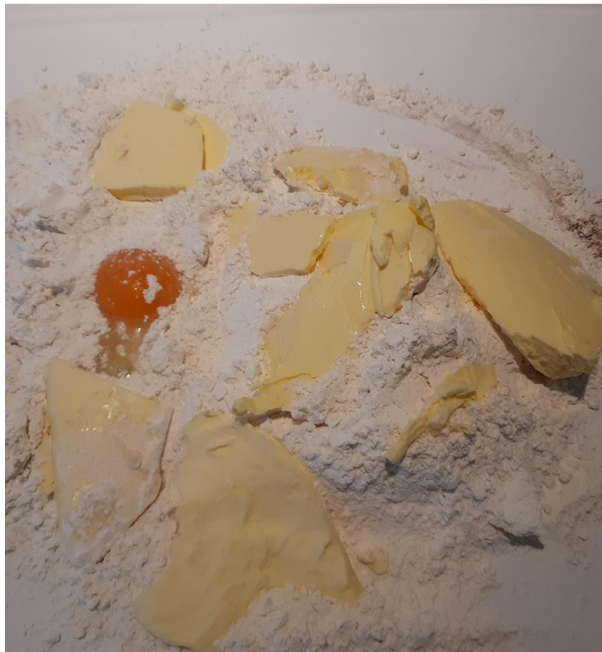
# Appeltaart met goudreinet, elstar, suikerpeertjes & tokkelroom

## Recept

- 400gr bloem
- 225gr boter
- 250 gr witte basterdsuiker
- 9 gram bakpoeder
- 9 gram vanille suiker
- 20 gram kaneel
- 750 gr goudreinet
- 500gr elstar
- 2 suikerpeertjes (handperen)
- 2 eieren
- Snuf zout
- Stevige lik tokkelroom of advocaat
- paneermeel

## Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175gr.



Bereiding:

Zorg dat alles op kamertemperatuur is.

Kneed de bloem, bakpoeder, boter, zout, 1 ei, vanillesuiker en 225gr basterdsuiker tot een soepel deeg en verdeel deze in 2/3 en 1/3 deel.

Vet de bakvorm in. Rol het 2/3 deeg uit om hiermee de bodem en de zijkant van de vorm te bedekken.

Zet de vorm in de koelkast en zet de oven aan op 175gr.

Schil de appels in blokjes en verdeel hierin het kaneel en de overige suiker.

Schil de peer in stukjes.

Haal de vorm uit de koelkast en bedek de bodem met een dun laagje tokkelroom of advocaat. Strooi hierover een dun laagje panneermeel.

Verdeel de appel en de peer hierover.

Rol het overige deeg uit en bedek de taart. Bestrijk deze met het ei.

Bak af op 175 graden in ongeveer 60 minuten.

Bakken klaar? Smullen maar!



Heerlijk uit de streek, Veecaterweg 8 te 's-Heerenbroek.  
[www.heerlijkuitdestreek.nl](http://www.heerlijkuitdestreek.nl) [info@heerlijkuitdestreek.nl](mailto:info@heerlijkuitdestreek.nl)