

Appel- en amandeltaart

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 pak zanddeeg (kant-en-klaar)
100 gram amandelen (gemalen)
6 appels
1 citroen (sap en geraspte schil)
125 gram esdoornsiroop
nootmuskaat
1 ei
30 gram amandelen (grof gesneden)

Bereidingswijze

1. **Beboter een bakplaat en verdeel hierover het zanddeeg. Bestrooi met de gemalen amandelen.**

2. **Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij doormidden. Bestrijk de ronde kanten met citroensap. Maak in elke halve appel een inkeping om de halve centimeter, maar snij niet helemaal door. Schik de appels op het deeg. Meng de rest van het citroensap met de esdoornsiroop, de geraspte citroenschil en een beetje geraspte nootmuskaat. Bestrijk de appels met dit mengsel. Zet de bakplaat 20 minuten in de koelkast.**

3. **Verwarm de oven voor tot 180 °C. Zet de bakplaat 50 minuten in de oven en bestrooi met de grof gesneden amandelen.**