

Appelcitroentaart op de plaat

Ingrediënten

- 5 appels
- 2 citroenen
- 375 gram meel
- 5 eieren
- 250 gram boter
- 220 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 theelepels bakpoeder
- 50 gram amandelschaafsel
- 100 gram abrikozenjam

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Schil de appels, boor het klokhuis eruit en snijd ze in schijven van 1 centimeter dik. Besprenkel ze met citroensap.
3. Klop de zachte boter met 200 gram suiker, de vanillesuiker en rasp van 1 citroen.
4. Voeg een voor een de eieren toe, het meel, de bakpoeder en 6 eetlepels citroensap. Rol het deeg uit op een met bakpapier bedekte bakplaat (40 x 30 centimeter).
5. Leg de appelplakken op het deeg. Strooi het amandelschaafsel erop en 20 gram suiker.

6. Zet de plaat in het midden van een oven en laat deze in 30 minuten gaar worden.
7. Verwarm de jam en smeer de jam over de nog warme taart.
8. Eet de taart lauw of koud met slagroom.