

Appeltaart met walnoten

Ingrediënten

- 2 appels
- 120 gram gemalen noten
- 120 gram kristalsuiker
- 140 gram crème fraîche
- 100 gram bloem
- 2 eieren
- een half zakje bakpoeder
- enkele walnoten voor de decoratie

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Meng de eieren met de suiker. Voeg de crème fraîche, de noten en het meel met de bakpoeder toe.
3. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng de appelstukjes door het deeg.
4. Giet het deeg in een ingevette bakvorm.
5. Zet de vorm ongeveer 35 minuten in de oven. Laat de taart afkoelen voordat deze uit de vorm wordt gehaald.
6. Decoreer de taart met wat walnootjes.