

Recept Appeltaart slof

Benodigdheden:

- ◆ Appeltaartmix van 3Kleur Grutterij (250 gr (room)boter, snufje zout)
- ◆ 3 appels
- ◆ Amandelspijs
- ◆ 1 Ei
- ◆ Kaneel
- ◆ Eventueel Abrikozen jam



Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 180 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving appeltaartmix. Gebruik de helft voor 1 slof, of totale hoeveelheid voor 2 sloffen.
- ◆ Vet de sloffenvorm in.
- ◆ Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- ◆ Vermeng 125 gram amandelspijs met de helft van een losgeklopt ei.
- ◆ Doe de amandelspijs in het midden op de sloffenbodem, laat aan de zijkant een cm over.
- ◆ Schil de appel in partjes en leg deze dakpansgewijs op slof.
- ◆ Sprengel een vleugje kaneel over de appels.
- ◆ Bak de slof in zo'n 25-35 minuten gaar.
- ◆ Haal na het bakken direct de vorm van de slof en laat de slof op een rooster afkoelen.
- ◆ Serveer eventueel met abrikozenjam.

Eet smakelijk!

