

Simpel met appels - Bretoens appelgebak

(met dank aan Petra, ja weet wel van bij Piet H.)



Voor ongeveer een halve bakplaat:

- De oven voorverwarmen op 180 °.
- **50 gram suiker, 120 gram zoute boter en 180 gram bloem** samen kneden tot een consistent geheel (duurt even); dan wat laten rusten; beter niet in de koelkast want dan wordt het deeg weer keihard. (Heb je geen zoute boter, dan zelf wat zout toevoegen.)
- **3 tot 4 appels**, zoetzuur, bv. Boskoop/Goudrenet schillen en in schijfjes snijden (schillen moet misschien niet, maar kan wel een droge rand worden)
- Het deeg redelijk dun **uitrollen op bakpapier** in ovenbakplaat (rolletjes kneden en platdrukken of rollen); aaneenkneeden tot een vierkante/rechthoekige lap.
- De schijfjes **appel in rijtjes** op het deeg schikken.
- Bestrooien met **kaneel** en enkele lepels **suiker**.
- Je kunt de randen bestrijken met een beetje eigeel gemengd met water, waar dit wordt erg bruin. Beter overblijvende randjes wat wegwerken.
- 35 tot 40 min. bakken op 180°.
- Je kunt het opdienen met zure room, maar ook zonder is het héél lekker.



(Frans)