

Recept / gemaakt door Peter Otte

Vruchten notentaart 24cm

Bodem/zijkant harde wener:

- 100 gram basterdsuiker
- 200 gram boter
- 300 gram bloem
- bakpoeder

Vulling:

- bakkersroom
- 3 á 4 appels
- snufje kaneel
- 5 x50 gram
 - gewelde rozijnen
 - halve Amandelen
 - Walnoten
 - Cashewnoten
 - Cranberry's

Na bakken:

- honing

Bereiden:

- Bodem/zijkant van harde wener bedekken met een dun laagje bakkersroom
- Deze met schijfjes appel bedekken hierop een snufje kaneel
- Hierop de rest van de noten/vruchten
- Afbakken +- 55 min 170 graden
- Na de taart afgekoeld is, wat honing over de vruchten laten lopen

