

Appelpizza met Brugge d'Or

Ingredienten:

- 2 eieren
- 8 el suiker
- 180 ml melk
- 2 el Brugge Boter
- 100 g Brugge d'Or
- 8 el zelfrijzende bloem
- 4 Granny Smith appels
- abrikozenconfituur

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop de eieren lichtjes in een mengschaal. Voeg de suiker, melk en gesmolten boter bij elkaar en klop romig.
3. Rasp 100 gram Brugge d'Or. Voeg de Brugge d'Or en de gezeefde bloem toe bij het mengsel en roer voorzichtig.
4. Schil de appels in dunne schijfjes.
5. Vet de bakvorm in met Brugge Boter en bebloem. Giet het deeg in de bakvorm.
6. Leg de schijfjes in een ronde op het mengsel en duw ze wat naar de bodem. Leg daarbovenop nogmaals schijfjes in een ronde. Zet de bakvorm in de oven voor 50 minuten.
7. Bestrijk regelmatig met de abrikozenconfituur.

Klaar is Kaas!

6 personen
60 min
Dessert
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/appelpizza-met-brugge-dor>