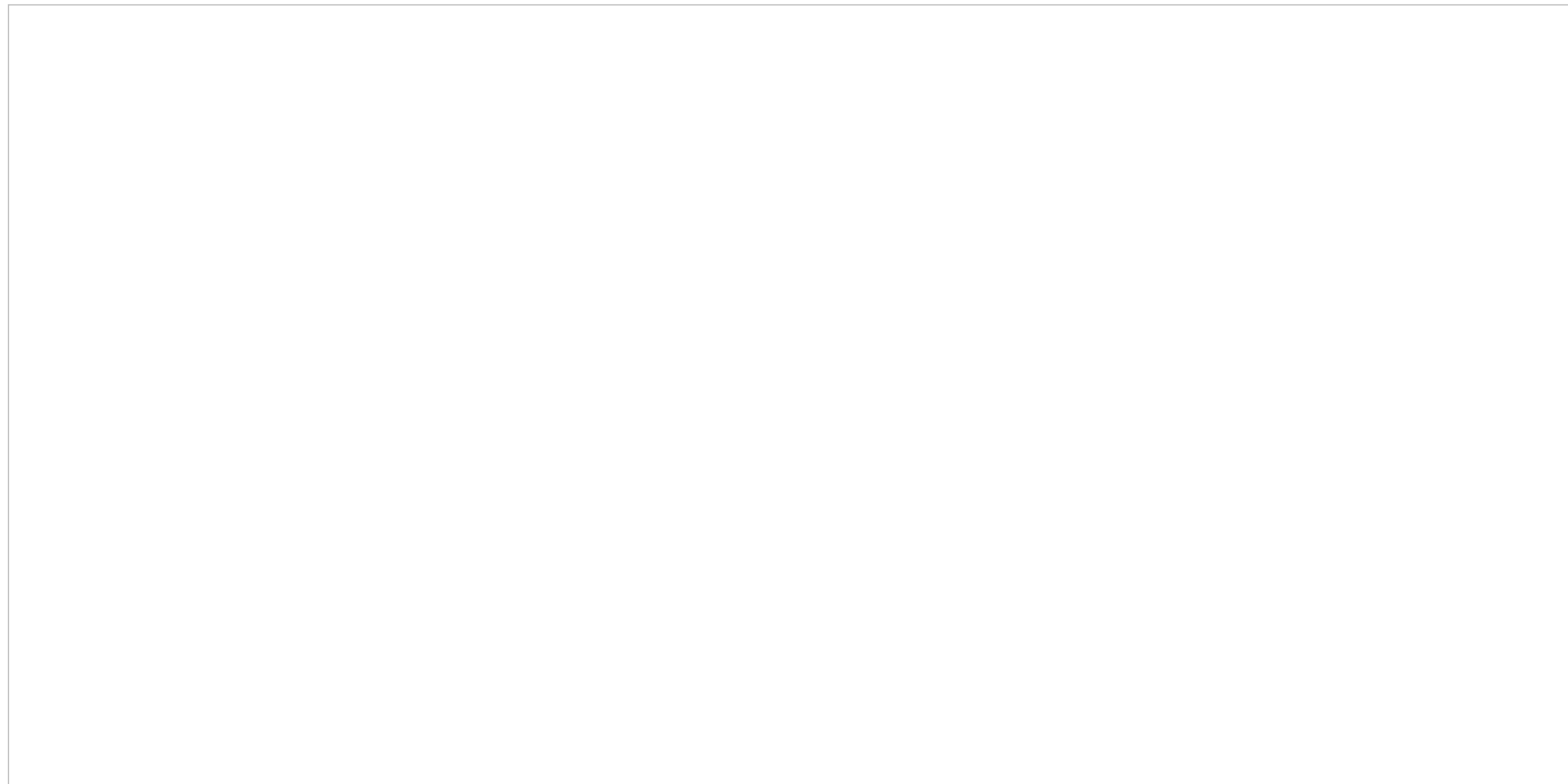


Appeltaartjes met Brugge Belegen



Ingrediënten:

- 1 portie kruimeldeeg (kant-en-klaar)
- 2 appels
- sap van een 1/2 citroen
- 1 dl room
- 1 ei
- 100 g Brugge Belegen kaas

Bereiding:

1. Snij het kruimeldeeg in 4 delen en verdeel het over 4 ingevette taartvormpjes.
2. Snij de geschilde appels in kleine stukjes en bestrijk ze met wat citroensap.
3. Schik de stukjes appel op het deeg.
4. Bak 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven en laat even afkoelen.
5. Klop de room met het ei, voeg de geraspte Brugge Belegen kaas toe en giet over de appeltjes.
6. Bak nogmaals 20 minuten in de oven.

Smakelijk!

4 personen

40 min

Dessert

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/appeltaartjes-met-brugge-belegen>