



Worteltaart

Een recept uit Meetjesland



Benodigdheden

100 gr boter
150 gr suiker
150 gr volkorenbloem
1 dl lauwe melk
3 eieren
2 grote geraspte wortelen
1 geraspte appel
200 gr gemalen noten
een snuifje kaneel
zout
nootmuskaat

Bereiden worteltaart

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Bestrijk een bakvorm met gesmolten boter.
- Klop de boter met de suiker, volkorenbloem, lauwe melk en voeg een voor een de eieren toe.
- Blijf kloppen tot het geheel smeuïg wordt en giet er af en toe een beetje water bij.
- Voeg nu ook de geraspte wortelen, de appel en de gemalen noten toe. Strooi er de kruiden over en meng alles nog eens goed.
- Schep het mengsel in de bakvorm en strijk alles glad.
- Bak het minstens een halfuur in de oven.
- Prik even met een vleesvork in het midden, er mag geen deeg aan blijven kleven

Tip

Werk eventueel af met suikerglazeer.



Dit recept is afkomstig van: *Grootmoeders kookkunst in de keuken van (n)u*
ISBN 978 90 5826 488 6
Davidsfonds/Leuven