

## Appel-plattekaastaart

### Ingrediënten

1 rol kruimeldeeg  
300 g vette plattekaas  
2 eieren  
90 g suiker  
1 eetlepel vanillebloem  
2 jonagoldappelen  
kaneelpoeder



### Bereiding :

1. Verwarm de oven op 200°C
2. Leg het uitgerold kruimeldeeg met het bakpapier in een taartvorm. Prik enkele keren in het deeg met een vork en maak de gaatjes terug toe met een weinig bloem.
3. Schil de appelen en snij in schijfjes. Leg ze naast elkaar op het deeg. Bestrooi met kaneelpoeder.
4. Scheid de eidooiers van de eiwitten.
5. Klop de plattekaas op met de eidooiers, voeg suiker en vanillebloem.
6. Klop het eiwit stijf en schep voorzichtig onder de plattekaasmassa.
7. Giet de plattekaasvulling in de bakvorm over de appelschijfjes.
8. Afwerken naar keuze.
9. 30 min bakken op 200°C.