

## Koolhydraatarme appeltaart

### *Ingrediënten:*

#### *Bodem*

240 gr amandelmeel  
95 gr roomboter gesmolten  
3 eetlepels kaneel  
25 gr ahornsiroop

#### *Vulling*

3 grote appels in schijfjes of blokjes  
2 eetlepels kaneel  
15 gram ahornsiroop  
Scheutje citroensap

#### *Topping*

25 gr roomboter  
1 eetlepel kaneel  
1 ei losgeklopt



### *Bereiding:*

Je begint met het smelten van 95 gr boter in een steelpannetje. Doe de gesmolten boter in een kom en voeg hier het amandelmeel, 3 eetlepels kaneel en 25 gr ahornsiroop aan toe. Meng met tot een samenhangend deeg. Als het nog wat te kruimelig is, kun je er een scheutje olijfolie aan toevoegen.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Bekleed de bodem van een kleine springvorm met bakpapier en vet de zijkanten van springvorm in met boter of olie. Verdeel het deeg over de springvorm en druk het goed aan. Maak ook een rand. Bak de bodem 5 à 10 minuten in de voorverwarmde oven en haal de springvorm dan uit de oven, maar laat de oven aan staan.

Schil ondertussen de appels en snijd deze in kleine plakjes of blokjes. Doe de appel dan in een kom en voeg de 2 eetlepels kaneel, 15 gr ahornsiroop en een scheutje citroensap toe. Meng alles goed door elkaar en schik de appel op de bodem van de taart.

Smelt dan de overige 25 gr boter in een pannetje. Voeg de eetlepel kaneel en het losgeklopte ei toe aan de boter en meng dit goed door elkaar. Verdeel het botermengsel over de appelplakjes in de springvorm.

Bak de taart 40 minuten op 180 graden. Laat de taart na het bakken goed afkoelen.

Je kunt er zelfs een beetje slagroom bij eten, maar dan wel opkloppen zonder suiker. Met een beetje kaneel erover is dit heerlijk!

***Eet smakelijk!***