

ENJOY

(W)EET WAT LEKKER IS!

GRANNYS.NL

This is how I make my "World Famous Apple Pie"

For the batter (serves 6-8)

- 1 sachet apple pie mix • 4.4 oz butter • 3 eggs • 1 (spring)tin measuring approximately Ø 9
- approximately 26.5 oz of Elstar or Jonagold apples • cinnamon and 2 sachets of vanilla sugar, some lemon juice
- peel the apples and cut into 5-6 segments, sprinkle with lemon juice • sprinkle with vanilla sugar and cinnamon to taste • grease the baking tin • preheat the oven to around 350° F (fan assisted ovens to around 320° F)
- whisk and cream the butter at a low setting • add the eggs and apple pie mix and blend well
- whisk at the highest setting for 2 minutes • spoon the batter into the tin and smooth over
- place the apple segments on top, add raisins or nuts to your liking (the apple should not be touching the tin!)
- place the tin in the middle of the oven and bake the apple pie in approximately 55 minutes
- check whether the pie is cooked and then immediately take out of the tin and place on a dish

Served warm with whipped cream will be delicious!

Granny's® Wereldberoemde Appeltaart®

zelf toevoegen:
3 eieren, 125 gr roomboter,
5 appels, kaneel



Binnen
10 minuten
in de oven!

MIX

Familie
receptuur
sinds 1914

Zo maak ik m'n "Wereldberoemde Appeltaart"

Voor het beslag (6-8 personen)

- 1 zakje appeltaartmix • 125 gr. roomboter • 3 eieren • 1 (spring)vorm ca. Ø 23 cm • ca. 750 gram appels, bij voorkeur Elstar of Jonagold (Goudreinetten blijven niet stevig genoeg) • kaneel en 2 zakjes vanillesuiker, citroensap
- appels schillen en in 5-6 parten snijden, besprenkelen met citroensap • bestrooi met vanillesuiker en kaneel naar smaak • bakvorm invetten • oven voorverwarmen op ca. 175-180° C (hetelucht ca. 160° C)
- roomboter op lage stand romig mixen • eieren en appeltaartmix toevoegen en voorzichtig mengen
- 2 minuten op de hoogste stand mixen • beslag in de vorm scheppen en gladstrijken
- verdeel de appelpartten er overheen, eventueel vermengd met rozijnen of noten (de appel mag de vorm niet raken!)
- zet de vorm onder het midden in de oven en bak de appeltaart in ca. 55 minuten
- controleer of de taart gaar is, daarna direct lossen uit de vorm en op een schaal zetten

Warm geserveerd met slagroom is 'ie heeeerlijk!

Voor nog meer lekkers...



...ga je snel naar grannys.nl

NL Ingrediënten: tarwebloem, soja, ei, emulgators (E471, E472b, E477), suiker, volle melkpoeder, rijstmiddele (E450, E500), zout, aroma (vanille), verdikkingsmiddel (E412), kleurstof (E100).
Allergenen informatie: Gemaakt in een bedrijf waar ook noten, rogg, ei en sesam worden verwerkt. Bevat tarwe, gluten, soja en melk.
Voedingswaarde per 100 gr mix: Energetische waarde 1565 kJ / 374 kcal, Eiwit 5,1 gr, Koolhydraten 84,3 gr, Vet 1,6 gr.

Droog en koel bewaren.
Tenminste houdbaar tot: 11-2022



GB Ingredients: wheat flour, soya flour, emulgators (E471, E472b, E477), sugar, full fat milk powder, raising agent (E450, E500), salt, aroma (vanilla), thickening agent (E412), colouring (E100).
Allergy information: Produced in a company which processes nuts, rye, egg and sesame. Contains wheat, gluten, soya and milk.
Food Value per 3.5 oz mix: Energetische waarde 1565 kJ / 374 kcal, Protein 0,18 oz, Carbohydrates 2,9 oz, Fat 0,06 oz.

Store in a dry and cool place.
Best before end: 11-2022

Voor tips en nabestellen / for tips and mailorder:

www.grannys.nl

Granny's besteedt de uiterste zorg aan al haar producten.
Heeft u vragen of opmerkingen? Laat het ons weten!

Granny's takes the utmost care to produce the very nicest products.
Do you have any questions or comments?
Then please do let us know!

2 x e 250 gr.



Garantie
Guarantee

FOR 2 LARGE PIES!

(W)EET WAT LEKKER IS!

VOOR 2 GROTE APPELTAARTEN!

Granny's®
**Wereldberoemde
Appeltaart®**

MIX