

Beste Ferm-lid,



Hopelijk is het de laatste keer!

Met de verlenging van de maatregelen van de federale overheid en er nog zoveel besmettingen zijn, hebben we besloten om de activiteiten in februari te annuleren.

* Onze jaarlijkse feestvergadering met jaaropener is verplaatst naar **vrijdag 13 mei**.

* De voordracht "Het ABC van dementie" gaat naar **dinsdag 6 september**.

Hopelijk kunnen vanaf maart alle activiteiten doorgaan zoals op het programma vermeld.

Vorig jaar riep Ferm een nieuwe feestdag in het leven. **6 februari = de nationale Appelbappelbak**. Jij doet toch ook mee?

In het thema van Ferm "appelbappel" sturen we een recept mee waarmee je aan de slag kan.

Appeltaart van oma

origineel recept van oma



Nodig:

- 1 - 180 g zelfrijzende bloem, 130 g suiker, 1 ½ eieren, 1 pakje vanillesuiker, 70 g olie (of 6 soeplepels), 80 g melk (of 8 soeplepels)
- 2 - 3 renetten of andere niet te zoete appel
- 3 - 50 g gesmolten boter, 3 soeplepels suiker, ½ ei
- 4 - Bloemsuiker



Werkwijze:

Meng alle ingrediënten van punt 1 (ik gebruik gewone bloem en bakpoeder).

Schil de appelen, snij in 4 en duw door de frietensnijder (zo bekom je staafjes appel). Je kan er ook schuifjes appel opleggen.

Verdeel de appel over het deeg en bak in een oven van 170 à 180°C gedurende ½ uur.

Maak een stroopje van de boter met de suiker en het half ei.

Giet over de taart en laat nog 5 min. bakken, zet het daarna een paar minuten onder de grill.

Bestrooi voor het opdienen met bloemsuiker.

Smakelijk!

