

APPELTAART



Ingrediënten:

- 150 gram zelfrijzend bakmeel
 - 1 ei
 - 85 gram koude boter
 - 75 gram witte basterdsuiker
 - 2 appels
 - 25 gram rozijnen
 - 25 gram kristalsuiker
 - Snufje zout
 - Mespuntje kaneel
 - Springvorm van ca. 16 cm
-

Doe je schort om en zoek de 2 mooiste appels uit om deze heerlijke appeltaart te maken.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180° C. Kluts het ei in een schaalte. Snijd de boter in blokjes en kneed het samen met 3/4 van het ei, bakmeel, de basterdsuiker en een flinke snuf zout tot een soepel deeg. Rol 3/4 van het deeg uit tot een ronde lap van 20 cm doorsnede. Bewaar het deeg wat over is om later te gebruiken. Vet de springvorm in en bedek de bodem en randen met het deeg.

Schil de appels en snijd in partjes. Doe de stukjes in een kom en bestrooi met suiker en kaneel. Wel de rozijnen in lauw water en voeg ze toe aan de appelstukjes. Doe de appel en rozijnen in de bakvorm. Rol de rest van het deeg uit en snijd het in lange repen. Leg ze kruislings over de taart in een rastervorm. Bestrijk de bovenkant met het overige ei. Zet de appeltaart in het midden van de voorverwarmde oven en bak het in 60 minuten goudbruin.

Laten afkoelen en dan lekker smullen van je eigen gemaakte appeltaart.

TIP

Maak het extra lekker met slagroom en een bolletje vanille ijs erbij.
