

Appeltaartje

Kleine springvorm	Vaardigheden:
<p>Het deeg: 60 g zelfrijzend bakmeel 40 g boter 30 g witte basterdsuiker snufje zout</p> <p>De vulling: 1 harde zure appel (Goudrenet, Elstar) 1 theelepel kaneel 1 á 2 eetlepels rozijnen ½ theelepel citroensap 1 eetlepel suiker 1 eetlepel custard</p> <p>Extra: 2 eetlepels gemengde noten</p>	<ul style="list-style-type: none">• wegen• kneden• schillen• hakken

1. Verwarm de oven vóór tot 175 graden. 

Deeg:

2. Meng in een beslagkom de ingrediënten voor het deeg goed tot een geheel.

Vulling:

3. Schil de appel, snijd deze in stukjes en doe ze in een kom.
4. Meng de appelstukjes met een paar druppeltjes citroensap, een schep suiker, de rozijnen, kaneelpoeder en een eetlepel custardpoeder.

Bereiding:

5. Vet de springvorm in en bestrooi het met een beetje bloem.
6. Rol 2/3 deeg uit tot plak en bekleed daarmee de bodem en de rand van de springvorm.
7. (Extra: hak de noten klein. Verdeel deze over de deegbodem.)
8. Verdeel hierop het appelmengsel.
9. Maak van de rest van het deeg reepjes en leg deze als een vlechtwerk op de taart.
10. Bak de appeltaart op de bakplaat onder in een voorverwarmde oven, ongeveer 25 minuten.