

# Appeltaart

## Wat heb je nodig:

- Een springvorm van 24 cm
- 300 gr bloem
- Mespuntje zout
- 185 gr harde boter of margarine
- 150 gr witte basterdsuiker
- 1 theelepel geraspte citroenschil

## OF APPELTAARTMIX VAN DE MOLEN

- ± 750 gr appels
- 3 à 4 lepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 ei voor het bestrijken van de taart
- Als je wilt 100gr. rozijnen

## Het deeg maken:

Zet de oven aan en stel de temperatuur in op 175°C.

Doe de bloem, zout, boter, basterdsuiker en de citroenschil in een kom. Kneed alles tot een samenhangend deeg. Het deeg moet egaal van kleur zijn als je hem door twee breekt.

Leg het deeg in de koelkast.

## Hoe dan verder:

Schil de appels, en snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis.

Snijd elk appelpartje in schijfjes.

Roer suiker en kaneel door elkaar en strooi dit over de appelpartjes.

(Was en droog de rozijnen en roer ze door de appels.)

Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in een groot en een klein stuk.

Beboter de springvorm.

Bekleed de springvorm met de grootste bol deeg.

Leg de appels in de deegbak. (goed verdelen, liefst dakpansgewijs)

Van de rest een platte lap rollen en er reepjes van snijden van ± 0,5cm.

Met deze reepjes maak je een rasterwerk op de taart.

Druk ze goed vast aan de zijkant.

Bestrijk de reepjas met losgeklopt ei.

Zet de taart in de oven en bak de taart gaar.