



Recept Appeltaart:

Zandtaartdeeg:

- 150 gr. Bloem
- 150 gr. Zelfrijzend bakmeel
- 200 gram boter
- 125 gr. Witte basterdsuiker
- 1 ei (klutsen, de helft door het deeg en de andere helft het deeg mee bestrijken)
- Snufje zout.

Dit alles met koele hand mengen en in de koelkast leggen.

Vulling:

- 6 grote goudreinetten
- 4 eetlepels bruine basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- Kaneel
- Rozijnen

Appels schillen en in stukjes snijden

Vermeng suiker, kaneel en rozijnen met de appels.

Bekleed springvorm met bakpapier, hierover uitgerolde lap deeg en de wanden bekleden.

Vullen met appel, daarna traliegewijs reepjes deeg hierover leggen. Bestrijken met het overgebleven eimengsel.

Je kunt de bodem eerst nog bedekken met een dun laagje custardpoeder, dit houdt het vocht vast.

Oven voorverwarmen op 200 graden of stand 6.

Appeltaart onder in de oven 45 à 55 minuten laten bakken.

Na het bakken, de reepjes deeg met jam instrijken.

Eet smakelijk.