



# Recept: appeltaart

## Ingrediënten deeg:

- 🏠 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 🏠 200 gram boter (op kamertemperatuur)
- 🏠 150 gram suiker
- 🏠 1,5 theelepel kaneel
- 🏠 1 ei

## Ingrediënten vulling:

- 🏠 5 Granny Smith appels
- 🏠 4 eetlepels suiker
- 🏠 1 theelepel kaneel
- 🏠 citroensap

## Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Meng deze met een keukenmachine of met de hand goed door elkaar tot een grote bal deeg.
3. Leg het deeg voor zo'n 20 tot 30 minuten in de koelkast.
4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes.
5. Doe de blokjes appel met de suiker, kaneel en citroensap in een kom en meng door elkaar.
6. Vet de springvorm in met boter.

## Benodigdheden:

- 🏠 Mengkom
- 🏠 springvorm 24 centimeter
- 🏠 Deegroller
- 🏠 Paneermiddel
- 🏠 Bloem
- 🏠 Boter om in te vetten
- 🏠 Melk of ei
- 🏠 Gezellige sinterklaasmuziek op de achtergrond



# Recept: appeltaart

## Vervolg bereiding:

7. *Neem ongeveer 2/3 van het deeg en rol dat uit met een deegroller. Verdeel eerst wat bloem over een snijplank of aanrecht en rol daar het deeg over uit. Zorg er ook voor dat wat bloem over de bovenkant van het deeg verdeelt is zodat de roller niet aan het deeg blijft plakken.*
8. *Rol het deeg uit tot een lap van circa 1 centimeter dik.*
9. *Leg de springvorm op het deeg en snijd met een mes om de springvorm heen. Pak daarna voorzichtig het stuk deeg wat zojuist uitgesneden is. Leg dit in de springvorm.*
10. *Maak van het deeg wat nog over is lange repen. Gebruik deze voor de zijkant van de appeltaart.*
11. *Als de bodem en de zijkant van de springvorm met deeg zijn bekleed, strooi dan wat paneermeel over de bodem.*
12. *Schep alle stukjes appel over het deeg.*
13. *Verdeel nog een paar reepjes deeg over de appeltaart en maak de zijkantjes goed vast aan de rand.*
14. *Als laatste smeer je de appeltaart in met een beetje melk of ei*
15. *Zet de appeltaart ongeveer 60 minuten in de oven.*
16. *Smullen maar!*