



# Appeltaart

SERVERINGEN: 8 personen

TOTALE TIJD: 1 uur en 20 minuten

## INGREDIËNTEN

### HET DEEG

- o 275 gram zelfrijzend bloem
- o 150 gram boter
- o 80 gram witte basterd suiker
- o 2 eieren

### VULLING

- o 8 appels
- o 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- o 2 eetlepels kaneel

### ANDERE

- o Boter om de bakvorm in te vetten

## INSTRUCTIES

### HET DEEG

1. Maak het deeg door de bloem, boter, witte basterdsuiker en eieren bij elkaar te voegen.
2. Haal het deeg uit de kom en kneed het met wat extra bloem.
3. Doe het deeg in een kom, dek het af en laat rusten.

### VULLING

4. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij het in blokjes.
5. Mix de appel met de bruine basterd suiker en kaneel.

### DE TAART

6. Verwarm de oven voor op 180 °C.
7. Vet de bakvorm in met boter.
8. Neem  $\frac{3}{4}$  van het deeg, rol het uit tot het een dikte van ongeveer 2 cm heeft en bedek de bodem en zijkanten van de bakvorm ermee. Snij eventueel uitstekende stukjes deeg tot aan de rand af en voeg het bij de rest van het deeg.
9. Schep de vulling op het deeg.
10. Gebruik het overgebleven deeg voor bovenop de vulling. Ik gebruikte een uitsteek vorm voor koekjes om sterren te maken.
11. Doe de taart in de oven voor 50 minuten tot goudbruin van kleur.