



Desserten

Appeltaart van de bomma

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het deeg

180 gram boter (op kamertemperatuur)
1 ei (losgeklopt, voor de afwerking)
1 theelepel kaneel
280 gram bloem
90 gram suiker
2 eieren

Voor de vulling

1 kilogram appel (zure, bv. Elstar)
70 gram rozijnen (witte)
3 theelepels kaneel
50 gram suiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C. Meng de bloem, boter, suiker, kaneel en de eieren in een kom tot een soepel deeg.

Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit en bedek er de bodem en de randen van een ingevette ronde taartvorm mee.

Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. Meng er de suiker, de rozijnen en kaneel onder. Schep de appeltjes op het deeg. Rol het resterende deeg uit tot een lap en snij er dunne reepjes van. Bedek de taartvulling kruislings met de reepjes deeg en druk de randen dicht. Bestrijk met het losgeklopte ei. Zet de appeltaart 1 uur in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

Taartvorm

