



Appeltaart met kaneel

Ingrediënten

Voor het deeg:

- 250 gram volkoren meel
- 60 g suiker
- 1 ei
- 160 gram margarine, op kamertemperatuur

Voor de vulling:

- 6-tal Jonagoldappels
- een hand rozijnen
- 1 el kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 el kristalsuiker
- 2 el puddingpoeder

Bereidingswijze

1. Doe de suiker en het meel in een mengkom.
2. Voeg de margarine toe en vermeng met de droge ingrediënten
3. Voeg het ei toe en kneed alle ingrediënten tot een samenhangend deeg ontstaat.
4. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.
5. Schil de appels, snijd deze in blokjes en doe in een kom.
6. Voeg de rozijnen, kaneel, vanillesuiker en kristalsuiker toe en meng alle ingrediënten met elkaar.
7. Rol het deeg uit en bekleed er een taartvorm mee.
8. Vul de taartvorm met het appelmengsel.
9. Indien je genoeg deeg over hebt (afhankelijke van grootte taartvorm), kan je de bovenkant van de appeltjes bedekken door er reepjes deeg over te leggen.
10. Zet de taart gedurende 90 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
11. Nem de taart uit de oven en houd schuin zodat het vocht kan aflopen.
12. Zet de taart daarna terug 30 minuten in de voorverwarmde oven van 160°C.

