Appelcrisp

Wat heb je nodig

4 eetlepels kristalsuiker
1 eetlepel kaneel
3 grote appels
60 gram boter
1 mespuntje zout
100 gram basterdsuiker
25 gram kristalsuiker
40 gram havermout
60 gram volkorenmeel
boter om springvorm in te vetten

Zet de oven op 200 graden en vet een springvorm in met boter.
Doe 4 eetlepels kristalsuiker in een schaaltje.
Doe de kaneel erbij en roer het goed door elkaar.

Strooi de kaneelsuiker in de ingevette springvorm.
Beweeg de springvorm voorzichtig heen en weer.
De bodem moet helemaal bedekt zijn met kaneelsuiker.

Schil de appels.
Snijd de appels in vieren.
Haal het klokhuis eruit.

Snijd de partjes in dunne schijfjes.
Doe de appelschijfjes in de springvorm.
Druk de appelschijfjes zachtjes aan.

Doe de boter en de 2 soorten suiker in een beslagkom.
Doe de havermout, het volkorenmeel en het zout erbij.
Wrijf dit tussen je vingers tot een kruimelig deeg.

Verdeel het deeg over de appelsnippers en druk het aan.
Bak de taart in 40 minuten gaar.
De taart in de vorm af laten koelen.
Deze taart kun je ook als nagerecht eten.