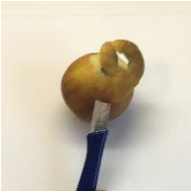
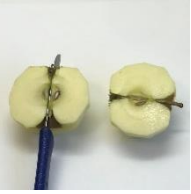
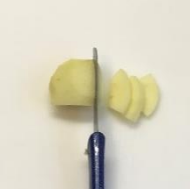
Mini appeltaartje

Wat heb je nodig (voor 1 taartje)

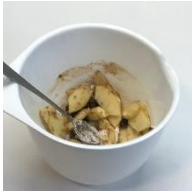
150 gram zandtaartdeeg
1 kleine appel
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel rozijnen
1 snufje kaneel
1 theelepel custard
1 eetlepel losgeklopt ei

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



Snijd de appels in plakjes en doe ze in een beslagkom.
Doe de rozijnen, de kaneel en de bruine suiker bij de appel.
Doe de custard er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Zet de oven op 175 graden.
Vet een springvormpje in.
Haal ¾ deel van het deeg af en leg het in de springvorm

Druk het deeg met je hand op de bodem.
Duw het deeg met je vingers tegen de zijkant.
Schep het appelmengsel in de springvorm.

Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Rol de rest van het deeg uit tot een lap van ½ cm dik.
Snijd smalle repen van de deeglap.

Leg 4 deegrepen over het appelmengsel.
Leg daar 4 deegrepen dwars op.
Leg de rest van de repen op de rand.

Bestrijk de deegrepen met het losgeklopte ei.
Zet de taart in de oven en bak hem in 50 minuten gaar.
Laat de taart afkoelen, voordat je hem uit de vorm haalt.