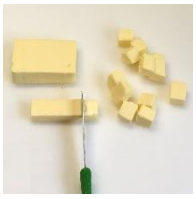
Appeltaart

Wat heb je nodig

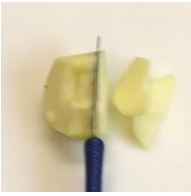
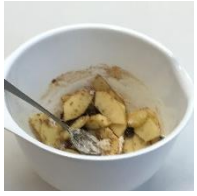
300 gram bloem
200 gram boter (koud)
1 ei
1 snufje zout
125 gram witte basterdsuiker
4 appels
4 eetlepels bruine basterdsuiker
2 theelepels kaneel
4 eetlepels rozijnen



Was de rozijnen en laat ze uitlekken in een zeef.
Snijd de boter in kleine stukjes.
Breek het ei in een kopje en klop het los.

Zeef de bloem boven een beslagkom.
Doe de boter, de suiker en het zout bij de bloem.
Snijd met 2 messen de boter in kleine stukjes.
Blijf snijden tot je een kruimelig deeg krijgt.

Giet de helft van het geklopte ei bij het deeg.
Kneed het deeg met de handen tot een bal.
Verpak het deeg in folie en leg het een half uur in de koelkast.

Schil de appels, snijd ze in vieren en haal de klokhuizen eruit.
Snijd de appels in plakjes en doe ze in een beslagkom.
Doe de rozijnen, de kaneel en de bruine suiker erbij.
Meng alles goed door elkaar.

Zet de oven op 175 graden en vet een springvorm in.
Haal het deeg uit de koelkast.
Gebruik ¾ deel van het deeg om de springvorm te bekleden.

Schep het appelmengsel in de springvorm.
Rol de rest van het deeg uit tot een lap van ½ cm dik.
Snijd smalle repen van de deeglap.

Leg de repen kruislings over het appelmengsel.
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.