

Oma Beers geheime recepten ♥

Appeltaart

Ingrediënten

Ingrediënten

400 gr zelfrijzend bakmeel

15 gr paneermeel

200 gr boter

200 gr suiker

2 tl kaneel

1 ei

Vulling:

5 appels

75 gr suiker

1 tl kaneel

citroensap

Bereiding



Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Kneed het met de hand goed door elkaar tot een mooi deeg en leg het 30 minuten in de koelkast. Snij de appel in kleine stukjes en meng dit in een kom met de suiker, het kaneel en de citroensap. Vet een springvorm (24 cm) in met boter. Pak ongeveer 2/3 van het deeg en rol dat uit met een deegroller tot een lap van ongeveer 1 cm dik. Bekleed hiermee de bodem van de springvorm. Maak van de rest van het deeg lange repen voor de zijkant. Strooi paneermeel over de bodem en schep het appelmengsel op het deeg. Smeer de appeltaart in met een beetje ei of melk. Bak de appeltaart in ongeveer 60 minuten in de oven op 180 graden.

Ook lekker: met veel slagroom