

## **Oma's Appeltaart**

10-12 personen (je kan de taart gemakkelijk invriezen als je deze in stukjes hebt gesneden!),

### **Ingrediënten**

- 200 gram boter
- 200 gram witte basterdsuiker
- 400 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 ei
- 8 gram vanillesuiker (1 zakje)
- snufje zout
- 1,5 kilo zoetzure appels
- 75 gram kristalsuiker
- 3 tl kaneel
- 15 gram paneermeel (of verkrumelt beschuit, oud brood of een cracker)



### **Bereiding**

1. Klop het ei los verdeel in twee delen. De ene is voor het deeg, de ander voor het bestrijken.
2. Meng boter, basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel, het halve ei, vanillesuiker en een snufje zout tot een stevig deeg en verdeel in 3 delen.
3. Schil nu de appels en snij deze in plakjes.
4. Vermeng in een kopje de suiker met kaneel.
5. Vet de springvorm in en bestuif met bloem of gebruik i.p.v. invetten bakpapier.
6. Gebruik één deel deeg om de bodem van de vorm mee te bedekken. Een tweede deel deeg gebruik je voor de randen.
7. Strooi het paneermeel op de bodem van de beklede vorm. De paneermeel neemt het vocht van de appels op.
8. Doe de helft van de appels in de vorm en strooi hier 1/3 van het kaneel-suiker mengsel overheen. De overige appelschijfjes kun je nu ook in de vorm doen, strooi de rest van het kaneel-suiker mengsel erover.
9. Rol het laatste deel deeg uit tot een dunne lap en snij stroken van ongeveer 1 cm breed.
10. Leg de stroken kruislings op de appeltaart. Met wat extra deegstroken werk je de rand rondom af. Gebruik het halve ei om de stroken in te smeren, met een kwastje of je vingers.
11. Zet de taart iets onder het midden van de oven. Bak in 60 minuten op 170 graden gaar en goudbruin. Prik een saté prikker in de taart, komt deze er droog en schoon uit dan is de taart gaar, zo niet, dan verleng je de baktijd elke keer met 10 minuten tot de taart gaar is.
12. Laat de taart afkoelen in de vorm voordat je de ring verwijdert.



**Eetsmakelijk!**