



## Uit oma's keuken

### Oma's appeltaart

8 Porties



40 + 50 minuten

#### DIT HEB JE NODIG

-  300 g bloem
-  mespunt zout
-  200 g boter of margarine en
-  1 el boter (om in te vetten)
-  150 gr witte basterdsuiker
-  1 ei
-  1 e honing

#### voor de vulling

-  100 g rozijnen
-  1 el rum
-  4 appels (geschild, in stukjes)
-  1 citroen (rasp en sap)
-  ½ tl kaneelpoeder
-  2 cm verse gember (fijnggehakt)
-  50 g witte basterdsuiker
-  2 eieren
-  1 el melk
-  1 el custardpoeder
-  3 l abrikozenjam of marmelade

#### Benodigheden

-  springvorm (24 cm ø)

#### ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vet de springvorm in.
3. Meng de appel met de helft van het citroensap, ½ el geraspte citroenschil, kaneelpoeder, rozijnen, gember en suiker.
4. Klop 1 ei los met de melk en het custardpoeder.
5. Meng dit door de vulling.
6. Rol ¾ deel van het deeg uit en bekleed de bodem en de rand van de bakvorm ermee.
7. Verdeel de vulling over de bodem.
8. Rol het achtergehouden deeg tot een lapje van 0,3 cm dikte.
9. Snijd er reepjes van en leg die kruislings over het appelmengsel.
10. Klop het andere ei los en bestrijk het gebak met 1 losgeklopt ei.
11. Zet de vorm op het rooster in het midden van de oven.
12. Bak de appeltaart circa 50 minuten in de oven goudbruin en gaar.
13. Bestrijk de appeltaart na het bakken met de jam die even verwarmd is.
14. En je hebt een heerlijke appeltaart naar het recept van grootmoeder.

**TIP:** Hierbij wat lekkere variaties op ons appeltaart-recept. Voeg eens perzik, peer of ananas aan de vulling toe. Ook lekker is om 50 g gehakte walnoten door de vulling te mengen.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

