

## Recept Appeltaart (Ø 18 cm)

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Bloem	1 eetlepel
Elstar appels	2
Kaneel	1/4 theelepel
Eieren	2
Suiker	100 gram
Margarine	100 gram
Vanillesuiker	1 zakje
Zelfrijzend bakmeel	125 gram
Abrikozenjam	2 eetlepels
Water	1/2 eetlepel

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Weeg alle ingrediënten af.	Weegschaal	5 minuten
2	Zet de oven aan op 150°C. Vet de springvorm in en bestuif deze met 1 eetlepel bloem.	Oven, boter, eetlepel	1 minuut
3	Schil de appels en snij de appels in 4 partjes. Let erop dat je het klokhuis verwijdert. Strooi de kaneel over de partjes.	Mes	2 minuten
4	Doe de margarine in een kom en zet de kom in een bak warm water. Roer de margarine zacht.	Kom, bak, lepel	1 minuut
5	Mix 1 voor 1 de eieren erdoor.	Mixer	1 minuut
6	Doe de suiker en vanillesuiker erbij.	Lepel	3 minuten
7	Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en roer dit er doorheen.	Kom, lepel	1 minuut
8	Doe het deeg in de vorm en druk de appelpartjes in een cirkel in het deeg.	Vorm	1 minuut
9	Zet het gebak onder in de oven en bak de taart in 1 uur gaar.	Oven, vorm	60 minuten
10	Bestrijk de bovenkant met een mengsel van jam en water. Hierna koel je de appeltaart af en kun je hem serveren.	Lepel en mes	1 minuut
Totale tijd			76 minuten