

Grootmoeder / oma appeltaart recept.

200 gram “koude boter” in blokjes
175 gram basterdsuiker (150 en 25 gram)
300 gram bloem
Theelepel zout
6-7 appels, bij voorkeur goudrenetten
2 eieren
3 theelepels kaneelpoeder
2 eetlepels paneermeel

Verwarm de oven voor op 180 graden
Maak eerst het deeg, neem de koude boterblokjes en voeg hier een ei, de bloem, het zout en 150 gram suiker aan toe en kneed tot een samenhangend deeg.
Snij de appel in schijfjes of blokjes en meng met de 25 gram suiker en de kaneel.

Vet een bakblik in en rol het deeg uit met een deegroller en bedek de bodem en de zijkanten van de vorm hiermee. (bewaar nog wat deeg voor de reepjes op de bovenkant)
Bestrooi de bodem met het paneermeel.
Verdeel hier de appelschijfjes of blokjes over.
Rol het achtergehouden deeg weer uit en snijd er reepjes van om de taart kruislings mee te bedekken.
Druk de uiteinden goed aan zodat ze op de taart vast zitten.
Klop het 2e ei los en bestrijk de taart hiermee.

Zet de taart in het midden van de oven en bak in ongeveer 50/60 minuten gaar.

Haal de appeltaart uit de oven en laat deze even afkoelen voor je hem aansnijdt.

Snij de appel in kleine stukjes. Dat maakt de appeltaart nog lekkerder.

Eet smakelijk.