

Appeltaart op de bakplaat: Hermien Hoekjen

Benodigdheden;

- 2 x 400 gram appeltaartmix
- 1,5 kg appels (elstar of goudrenetten)
- 200 gr roomboter
- 2 eieren
- 2 zakjes vanille suiker
- 3 theelepels suiker
- Kaneel
- 3 beschuiten
- 300 gram rozijnen
- 1 pot abrikozenjam
- Scheutje rum naar smaak

Werkwijze:

Heteluchtoven voorverwarmen op 175 graden.

Doe de appeltaart mix in een grote kom, vanille suiker toevoegen, roomboter in kleine stukjes door roeren, 2 eieren toevoegen en roeren tot een gladde massa.

Appels schillen, in kleine partjes verdelen, rozijnen wellen in lauw water en goed laten uitlekken, door de appels mengen met de suiker, kaneel, en rum en 2 verkruimelde beschuiten.

De bakplaat insmeren met margarine en enige beschuïtkruimels erover strooien.

De helft van het beslag op de bodem leggen, appelmasa erop, daarna de andere helft van het beslag erover verkruimelen.(goed aandrukken)

Bakplaat 65 minuten in het midden van de oven, 175 graden

De appeltaart laten afkoelen, daarna de abrikozenjam erover met een spatel verdelen.

Succes Hermien Hoekjen