

Appeltaart à la Aduis



Deze taart moet
je absoluut
uitproberen!

Welke stap moet je als eerste doen? Nummer de alinea's in de juiste volgorde en schrijf het recept in je schrift!

- Nu Breng je alles in een beboterde cakevorm en schuift de gevulde vorm in de oven. Laat de cake gedurende ongeveer 1 uur bij 190 graden in de oven bakken, daarna is hij klaar. Eet smakelijk!

- Eerst **schil** je de **appels**, deelt elke appel in 4 stukken en verwijderd het klokkenhuis. Daarna snijdt je de appelpartjes in kleine stukken en brengt deze in een kom. **Giet het citroensap over de appel**, zodat de appel niet bruin wordt.

- Voeg vervolgens de **bloem** en het **bakpoeder** toe en **roer** dit er met de handmixer **onder**. Als laatste stap voeg je de **appel** en **rozijnen** toe en mengt deze door het beslag.

- Na de appels snijdt je de **boter in stukjes**, breng deze met de **suiker** in een tweede kom en **klopt** het met de handmixer **luchtig**. Vervolgens voeg je de eieren toe en mix je nog even door.

- **Je hebt nodig:** 1 kg appels, sap van 1 citroen, 250 g boter, 250 g suiker, 4 eieren, een handvol rozijnen, 400 g bloem en 1 theelepel bakpoeder

