



Wouwse Molen Appeltaart

Benodigheden:

Zakje Wouwse Molen Appeltaartmix

1 ei

175 gram boter

50 Gram rozijnen

50 gram suiker

3 theelepels kaneel

750 gram in blokjes gesneden appel

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 175 graden en vet een springvorm in.
- Kneed een soepel deeg van een zak appeltaartmix met $\frac{2}{3}$ losgeklopt ei en de boter.
- Bekleed de bodem en de rand van de ingevette springvorm met $\frac{3}{4}$ van het deeg.
- Vul de vorm met het mengsel van de appel, suiker, rozijnen en kaneel.
- Bedek de vulling met reepjes deeg in kruisvorm en bestrijk de taart met de rest van het ei.
- Bak de taart op het rooster iets onder het midden van de oven bij 175 graden in 75 minuten gaar