

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!

- 5 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!

- 2 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.

- 4 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.

- 3 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.

- 1 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

