

Varkentjes appeltaart

Dit heb je nodig oven, taartvorm, kwastje, evt. mixer

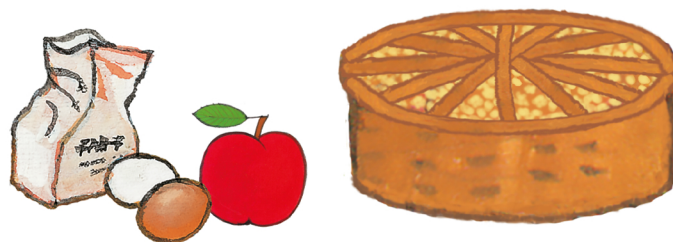
Voor de vulling	2 eetlepels kaneel	125 gram roomboter
8 appels, bijv. goudreinet	Voor het deeg	snufje zout
60 gram lichte basterdsuiker	2 eieren	2 eetlepels water
handje rozijnen	250 gram bloem	
	100 gram poedersuiker	

Zo maak je het

- Varkentje zet de oven aan op 180°C en ze schilt de appels in kleine stukjes.
- Kikker mag de stukjes appel in een grote kom doen, samen met de suiker, rozijnen en kaneel. 'Goed roeren, Kikker!' zegt Varkentje.
- De vulling is klaar, nu is het deeg aan de beurt. Varkentje klopt de twee eieren in een grote kom. Ze houdt een beetje achter om straks het deeg mee te bestrijken. Kikker doet de bloem, poedersuiker, roomboter, een snufje zout en 2 eetlepels water erbij. Daarna kneedt Varkentje het mengsel tot een stevige bal deeg (met de hand of met een mixer). Daarna rolt ze het deeg uit.
- Kikker vet de taartvorm in met wat roomboter en bedekt hem daarna met het deeg. Hij neemt stiekem een hapje. 'Laat je nog wel wat over voor de bovenkant van de taart, Kikker?' lacht Varkentje.
- Kikker doet de appelvulling in de vorm en daarna maakt Varkentje mooie reepjes van het deeg dat over is, en legt die als versiering over de appelvulling. Ze bestrijkt de reepjes met het restje losgeklopt ei. 'Dan gaat de taart mooi glanzen!'
- Varkentje zet de taart in de oven. Na 45-50 minuten is de taart klaar. Kikker kan bijna niet wachten!

Tip

De appelvulling is ook lekker met een beetje citroensap en geschaafde amandelen.



Dit recept komt uit:

'Koken met Kikker' naar Max Velthuis
ISBN 9789025876500

