



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



Oude Molense Spelt Appeltaart

Benodigheden:

- 1 zakje Spelt Appeltaartmix.
- 225 gr. Roomboter.
- 2 eieren.

Vulling:

- ca 1 kg appels, liefst goudrenetten.
 - Kaneel.
- Optioneel: Rozijnen, gedroogde cranberries of walnoten

Bereidingswijze:

Klopt de eieren los in een apart schaaltje en houdt een klein deel van het ei achter om later de bovenkant van de appeltaart mee in te smeren, zodat hij mooi gaat glanzen.

Kneed de rest van het ei en de boter samen met de mix tot een soepel deeg en laat dit een uur in de koelkast rusten, zodat de smaken er lekker in kunnen trekken.

Schil en snij de appels in schijfjes of blokjes en meng dit evt. met rozijnen, cranberries of walnoten en breng de vulling op smaak met kaneel en/of kardemom.

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Bekleed een ingevette springvorm van ca 24 cm met 2/3 van het deeg.

Doe de appelvulling in de springvorm en druk het aan.

Rol van het restant deeg strookjes en leg ze kruislings op de taart.

Smeer met een kwastje het restant ei over de bovenkant van de taart en zet deze in het midden van de oven.

Ruim een uur bakken (hete lucht) in de voorverwarmde oven.

Laat de taart even afkoelen, voordat je de rand van de springvorm verwijderd