



Korenmolen “De Oude Molen”



Oude Molense Appeltaart

Benodigheden:

Zakje Oude Molense 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 2/3 losgeklopt ei en de boter.*
- Bekleed de bodem en de rand van de ingevette springvorm met 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.*

Oudemolenselijk 16 Fijnaart.

Voor meer recepten zie www.stichtingdeoudemolen.nl