

INGREDIENTEN 4 personen

150 gram boter
150 gram suiker
4 eieren
500 gram appels
150 gram zelfrijzend bakmeel
de schil en sap van 1 citroen
snufje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de appels en snijd ze in fijne plakjes en besprenkel ze met citroensap.

Smelt de boter en laat even afkoelen.

Doe in een kom de suiker, snufje zout, citroenschil en 4 eieren en roer dit goed door elkaar tot het een schuimig geheel is.

Doe de gesmolten boter bij de appelschijfjes en roer er het zelfrijzend bakmeel door.

Roer de appel en meelmasa door de suiker.

Bekleed een springvorm van 28 ø cm met bakpapier en schenk hier het deeg in.

Bak de appeltaart in 40 tot 50 minuten gaar.

Doe dan de oven uit en laat de taart nog 5 minuten in de oven staan.

Bestrooi de appeltaart met poedersuiker

