



Ingrediënten voor Oma's Appeltaart

- 1 pak [zelfrijzend bakmeel](#)
- 250 gram [boter](#)
- 200 gram [bruine basterdsuiker](#)
- 1 [ei](#)
- [citroensap](#)
- 6 goudrenetten
- 2 theelepels [kaneel](#)
- 3 eetlepels [rozijnen](#)

Bereidingswijze voor Appeltaart

Vet een springvorm in met boter en zet de oven aan op 200 graden C.

Pak een beslagkom en doe daar het pak zelfrijzend bakmeel, de boter, de helft van het ei, suiker en roer dat door elkaar tot een luchtig beslag. Dek het af en zet het in de koelkast. Schil de appels en snijd ze in partjes. Doe de kaneel erover wat citroensap en een klein beetje bruine suiker.

Pak het deeg uit de koelkast en rol het uit.

Leg dan de helft daarvan in de ingevette springvorm. Leg daarop de appel met de rozijnen en maak dunne reepjes van de andere helft van het beslag en leg die daar overheen. Strooi als laatste nog wat suiker over de taart. Vergeet niet om de andere helft van het ei ook daarover te bestrijken en doe die dan in de oven. Doe de taart dan 60 minuten in de oven. laat hem als hij klaar is even afkoelen.