

## Ingrediënten

**Farhad Askarzada** nodig: 320 gr zelfgrijzend bakmeel, 200 gr boter, 150 gr suiker, 1 ei, beetje zout, vulling: 5/6 appels., 25 gr suiker.

bakvorm 26 cm

## Recept

**Farhad Askarzada** Verwarm de oven voor op 180 c 1. roer de boter zacht met de suiker en 2/3 van het ei, 2. doe het meel erbij met het zout, 3. meng alles door elkaar tot je een geheel krijgt en kneed die goed, 4. laat hem 15 min. in de koelkast rusten, 5. schil de appels en snijd ze in blokjes en meng de met de suiker, 6. doe het deeg in een bakvorm ,de bodem en zijkanten moeten bedekt zijn, MAAR laat nog een beetje deeg over voor over de appels, 7. doe de appels erin, en druk het aan ,zodat het allemaal even hoog is, 8. maak van het deeg dat je over hebt gelaten ,lapjes en bedek de appels, zoals op de foto, 9. ga met een kwastje over de lapjes en de rand van de appeltaart met het resterende ei (1/3), laat hem ongeveer 70 min. in de oven, tot hij goudbruin kleurt

## Bron



**Farhad Askarzada**

20 juli 2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/936469546391955/>

## Info Martine Lycke

200 g boter  
150 g suiker  
2/3 van 1 ei  
Mixen

+ 320 g bloem  
Zout

Kneden en 15' in koelkast bewaren

Ondertussen 6 appelen (gebruikt : Pink Lady) schillen en in blokjes snijden  
+ 25 suiker

Deeg (beetje opzij houden voor bovenaan) in vorm (25cm vorm Blokker) doen met rand  
Appelen in vorm  
Bovenkant bedekken met rest deeg

180°C - 50 minuten (Randen iets te fel, binnen is te zacht, misschien beter oven op 170°C en wat langer volgende keer.

## Fotos

25/07/2015 en laatste : 09/08/2015

