

# Weense appeltaart

Ingrediënten:

- 4 grote Elstar-appels \*)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- 100 gram boter
- 4 eieren \*)
- 8 eetlepels rozijnen (eventueel een paar uur geweld in rum)
- 200 gram zelfrijzend bakmeel

\*) ingrediënten in onze fruitwinkel verkrijgbaar

## Bereiding

Vet een springvorm van 24 cm in met boter. Zet 100 gram boter een poosje buiten de koelkast zodat deze zacht kan worden. Roer de boter tot room. Breek 4 eieren in een kom en voeg 200 gram suiker toe. Meng de eieren met de suiker tot een dik en schuimig geheel. Roer vervolgens de boter erdoorheen en voeg een snufje zout en 8 eetlepels toe. Spatel voorzichtig ook de 200 gram zelfrijzend bakmeel en de helft van de appelschijfjes door het mengsel.

## Bakken

Vul de springvorm met het mengsel en leg de rest van de appelschijfjes er bovenop. Schuif de vorm in het midden van de oven. Gasoven/elektrische oven/hetelucht oven: stand 3 of 180 graden.

Baktijd: 60 minuten. Bestrijk, als de taart nog warm is, de appelschijfjes met abrikozenjam.