

## Recept voor een gesloten appeltaart

### Ingrediënten

#### voor het deeg

- 360 g bloem
- 100 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 2 eieren
- 180 g boter

#### voor de vulling

- 750 g appels
- sap en geraspte schil van 1/2 bio-citroen
- 1 el boter
- 1 tl kaneel

#### voor het glazuur

- 100 g poedersuiker
- 2 el citroensap



*De taart smaakt het beste lauwwarm met een beetje slagroom. Als je van rozijnen houdt, dan kun je deze aan de vulling toevoegen.*

---

### Bereiding

1. Doe de bloem in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en voeg de suiker, de vanillesuiker, het zout en de eieren toe. Snijd de koude, maar niet te harde boter in vlokken met een mes en kneed alles tot een soepel deeg.
2. Laat het deeg 20 minuten afgedekt in de koelkast rusten.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.
4. Kook de appels met het citroensap, de geraspte citroenschil, de boter en een eetlepel water een paar minuten op laag vuur, maar laat de appels niet te zacht worden. Vervolgens afgieten en laten uitlekken.
5. Rol 2/3 van het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit. Bekleed de bodem van de ingevette vorm met het deeg en vorm de randen. Prik met een vork meerdere gaatjes in de bodem.
6. Verdeel het appelmengsel over de deegbodem en bestrooi deze met kaneel. Rol het overige deel van het deeg uit en leg het als deksel op de appels. Druk de randen goed aan en bak de taart 45 minuten in de oven op 200 °C boven- en onderwarmte.
7. Meng voor het glazuur de poedersuiker met het citroensap. Bestrijk er de nog warme appeltaart mee.