

# appeltaart

tarte tatin



## Nodig:

- 5 appels
- 100 gram rozijnen
- 100 gram boter
- 100 gram rietsuiker
- een vel bladerdeeg



1 Snij de appels in schijfjes.



2 Smeer de helft van de boter in een taartvorm.



3 Leg de appels erop.



4 Doe nog wat boter op de appels. Strooi er suiker over.



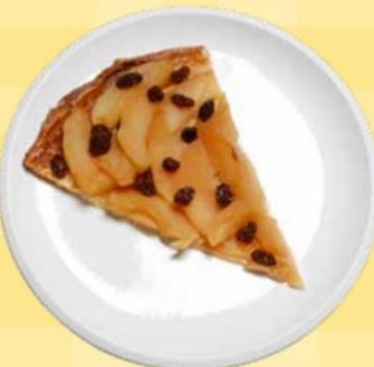
5 Leg het bladerdeeg erop. Maak in het midden een gat.



6 **Vraag hulp!** Verwarm de oven op 180 °C. Zet de taart een halfuur in de oven.



7 Laat de taart afkoelen. Draai ze om op een ronde schaal.



Versier met rozijntjes.  
**mmm!**