

INGREDIËNTEN

- ☐ 300 GRAM **BLOEM**
- ☐ 200 GRAM KOUDE **BOTER**
- ☐ 1 KILO STEVIGE **APPELS** (JONAGOLD OF ELSTAR)
- ☐ 150 GRAM WITTE **BASTERDSUIKER**
- ☐ 15 GRAM **PANEERMEEL**
- ☐ 3 EETLEPELS **ABRIKOZENJAM**
- ☐ 2 **EIEREN**
- ☐ 2 THEELEPELS **KANEEL**
- ☐ **SNUFJE ZOUT**
- ☐ 100 GRAM **ROZIJNEN**
- ☐ 2 EETLEPELS **CUSTARDPOEDER**

BENODIGDHEDEN

- ☐ **MESSEN**
- ☐ **DEEGROLLER**
- ☐ **SPRINGVORM**
- ☐ **OVEN**
- ☐ **MIXER**
- ☐ **TAARTSCHAAL**
- ☐ **GEBAKSBORDJE**
- ☐ **VORKJE**



VUL DE ONTBREKENDE WOORDEN IN,
JE KUNT ZE VINDEN BIJ DE INGREDIËNTEN

BEREIDING

DEEG:

1. MENG 300 GRAM B _ _ _ _ , 150 GRAM WITTE B _ _ _ _ _ EN HET SNUFJE Z _ _ _ .
2. SNIJD 200 GRAM KOUDE B _ _ _ _ MET TWEE M _ _ _ _ _ IN BLOKJES EN SCHEP DIT DOOR HET BLOEMENMENGSEL.
3. KLOP ÉÉN E _ LOS EN VOEG DIT TOE.
4. KNEED HET GEHEEL TOT EEN SAMENHANGEND DEEG.
5. VET DE S _ _ _ _ _ IN MET BOTER.
6. ROL IETS MEER DAN DE HELFT VAN HET DEEG UIT MET DE D _ _ _ _ _ EN BEKLEED DE BINNENKANT VAN DE VORM ERMEE.
7. STROOI 15 GRAM P _ _ _ _ _ OP DE BODEM VAN DE BEKLEDE VORM OM HET VOCHT VAN DE APPELS OP TE NEMEN.
8. VERWARM DE O _ _ _ VOOR OP 175 GRADEN.

VULLING:

1. SCHIL DE A _ _ _ _ , VERWIJDER DE KLOKHUIZEN EN SNIJD ZE IN STUKJES.
2. MENG IN EEN KOM DE GESCHILDE APPELS MET 100 GRAM R _ _ _ _ _ , 2 EETLEPELS C _ _ _ _ _ EN 2 THEELEPELS K _ _ _ _ .
3. VERDEEL HET MENGSEL OVER DE TAARTBODEM.
4. ROL DE REST VAN HET DEEG UIT.
5. SNIJD HET DEEG IN REPEN EN LEG ZE IN RUITVORM OVER DE VULLING.
6. BESTRIJK DE DEEGREPEN MET EEN LOSGEKLOPT E _ _ .

BAKKEN:

1. ZET DE TAART IN HET MIDDEN VAN DE VOORVERWARMDE OVEN.
2. BAK DE TAART IN ONGEVEER 50 MINUTEN GAAR.
3. BESTRIJK, DIRECT NA DE BAKTIJD, DE TAART MET 3 EETLEPELS A _ _ _ _ _ .

SMIKKELEN:

1. KLOP MET DE M _ _ _ _ , TERWIJL DE TAART AFKOELT, DE S _ _ _ _ _ STIJF.
2. PRESENTEER DE APPELTAART OP EEN T _ _ _ _ _ EN SNIJD IN STUKKEN.
3. LEG ELK STUKJE OP EEN G _ _ _ _ _ EN HET EET OP MET EEN V _ _ _ _ .

NATUURLIJK NIET VOORDAT JE DE TAART VOORZIEN HEBT
VAN EEN FLINKE TOEF SLAGROOM, SMAKELIJK!

KLESSEBASJES

Oplossing: 1. BLOEM, 2. BASTERDSUIKER, 3. ZOUT, 4. BOTER, 5. MESSEN, 6. EL, 7. SPRINGVORM, 8. DEEGROLLER, 9. PANEERMEEL, 10. OVEN, 11. APPELS, 12. ROZIJNEN, 13. CUSTARDPOEDER, 14. KANEEL, 15. EL, 16. ABRIKOZENJAM, 17. MIXER, 18. SLAGROOM, 19. TAARTSCHAAL, 20. GEBAKSBORDJE, 21. VORKJE