

**BAK JE EIGEN  
OVERHEERLIJKE  
KLARA EN DE GEKKE KOEIEN  
APPELTAART!**



**KLARA**  
en de  
Gekke Koeien

14 MAART IN DE BIOSCOOP



**Dit zijn de ingrediënten die je nodig hebt voor een zelfgemaakte Klara en de gekke koeien appeltaart:**

*(Alles op kamertemperatuur)*



**1 pak  
appeltaart mix**



**175 gram roomboter of  
margarine**



**1 kilogram  
(ongeveer 6 stuks)  
zachtzure appels**



**1 ei**



**20 gram suiker**



**2 à 3 theelepels  
kaneel**

**Keukengerel:**



**Springvorm**



**Mixer met  
deeghaken**



*Oudersenzo.nl*

### Zo maak je in 14 stappen jouw appeltaart:

- 1 Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.
- 2 Vet de bakvorm in met boter. Zit de boter in alle hoekjes van de vorm?
- 3 Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de appeltaartmix en  $\frac{2}{3}$  van het losgeklopte ei toe.  
Niet knoeien hè!
- 4 Kneed het geheel met een mixer. Of nog leuker, met de hand tot een samenhangend deeg.
- 5 Bekleed met  $\frac{2}{3}$  van het deeg de bodem en de rand van de bakvorm.
- 6 Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes net als Klara in de film doet.
- 7 Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel en rozijnen. Stiekem eentje proeven kan well
- 8 Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.
- 9 Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het overige deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes. Zijn de reepjes allemaal ongeveer even breed?
- 10 Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel.
- 11 Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.
- 12 Bak de appeltaart in 60-75 minuten gaar en goudbruin. Kijk uit voor je handen, de oven is heet!  
Elektrische oven: 180 °C, Heteluchtoven: 165 °C, Gasoven: stand 3-4.
- 13 Laat de appeltaart ongeveer 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.
- 14 Smullen maar!

