

# Appelrozijentaart van gistdeeg

## Ingrediënten

- 250 gram meel
- 10 gram verse gist
- een kwart theelepel zout
- 90 gram kristalsuiker
- 10 centiliter lauwe melk
- 100 gram zachte boter
- 8 appels
- 5 eieren
- 250 centiliter slagroom
- 50 gram rozijnen
- 50 gram amandelpoeder

## Werkwijze

1. Laat de rozijnen wellen in 5 centiliter lauw water of rum.
2. Los de gist op in de melk en voeg een snufje suiker toe en 100 gram meel. Laat dit afgedekt 15 minuten rijzen.
3. Voeg de rest van het meel toe en het zout, 40 gram suiker en 1 ei. Maak er een elastsch deeg van, voeg 100 gram boter toe en werk dit erdoorheen zodat een deeg ontstaat dat makkelijk van de werkplek loslaat. Laat dit 45 minuten rijzen.
4. Werk het deeg nog een keer door en leg dit in een rechthoekige ingevette ovenschaal.

5. Verwarm de oven voor op stand 6.
6. Schil de appels, snijd ze in mooie plakjes en leg ze op het deeg.
7. Mix 4 eieren met 50 gram suiker en de slagroom, voeg rum of weekwater toe, amandelpoeder en rozijnen. Giet dit over de appels en zet dit 40 minuten in de oven.
8. Serveer lauw of koud en strooi er eventueel poedersuiker overheen.