

# Griekse appeltaart

## benodigdheden:

100 gram rozijnen

3 golden delicious appels, gewassen

1 eetlepel kaneel

130 gram suiker

3 eetlepels honing

100 gram walnoten, grof gehakt

1 citroen, schoongeboend

100 gram boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten

3 eieren

125 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

1 pak diepvries fillodeeg (10 plakjes)

poedersuiker

aluminium folie

bakpapier

kwastje

springvorm (doorsnede 26 cm)

## bereidingswijze:

**1.** Wel de rozijnen in warm water. Snijd de appels in vieren. Verwijder de klokhuizen en snijd de parten in dunne schijfjes. Schep om met de kaneel, 30 gram suiker, de honing, de walnoten en de uitgelekte rozijnen.

**2.** Verwarm de oven voor op 160 graden. Rasp de gele schil van de citroen. Klop met een mixer de boter, 100 gram suiker, de citroenrasp, een mespunt zout, 2 eieren, de bloem en het bakpoeder tot een glad beslag.

**3.** Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met boter. Klop het derde ei los. Leg een ontdooid vel fillodeeg midden in de springvorm en bestrijk het met ei. Leg een tweede vel er haaks op en bestrijk ook dit met ei. Snijd de overige vellen op de vouwlijnen in 3 repen en snijd deze in de breedte doormidden. Bekleed hiermee de rand van de springvorm: bestrijk de vellen met ei en plak ze dakpansgewijs van onder naar boven, op elkaar zodat het deeg over de rand hangt.

**4.** Schep het beslag in de vorm en strijk het glad. Verdeel het appelmengsel erover. Vouw het deeg over de vulling naar binnen, laat in het midden een groot gat. Bak de taart in 70 minuten goudbruin; dek af met folie als hij te snel kleurt. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker.