

Weense appeltaart

Bakoven met magnetron

Ingrediënten:

- 75 gr. rozijnen
- 3 st. zoetzure appels
- 4 eetlepels suiker
- 3 theelepels kaneel
- 75 gram roomboter (ongezouten)
- 150 gram suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- zout
- 3 eieren
- 150 gram zelfrijzend bakmeel



Bereiding:

De oven op 200graden (hetelucht) voorverwarmen. De rozijnen wassen en droogdeppen. De appels schillen, klokhuisen verwijderen en het vruchtvlees in stukjes snijden. De appel met kaneel en suiker bestrooien.

De boter, suiker en de vanillesuiker met de mixer tot een romige massa kloppen. Zout naar smaak en de eieren toevoegen en door het beslag roeren. Tot slot in gedeelten het bakmeel erdoor roeren. De appels en rozijnen er door heen spatellen. Nu een bakvorm invetten en het beslag erop gieten.

De heteluchtoven op 200graden en de magnetron gelijktijdig mee laten doen op 90 watt. Na circa 19 min heb je een heerlijke Weense appeltaart.

Indien gewenst kan je er slagroom bij serveren.

Eet smakelijk.....!!