

Griekse appeltaart

[8 personen](#)



Dit is uit de Allerhande; bewerkelijk maar erg lekker!

Bevat Energie 480 kCal- Eiwit 9 g- Vet 22 g- Koolhydraten 61 g (per eenpersoonsportie)

Ingrediënten

100 g rozijnen
3 golden delicious appels, golden delicious, gewassen
1 eetlepel kaneel
130 g suiker
3 eetlepels honing
1 bakje walnoten, (100 g), grof gehakt
1 citroen, schoongeboend
100 g boter, op kamertemperatuur, + extra om in te vetten
3 eieren
125 g bloem
1 theelepel bakpoeder
1 pak fillodeeg (diepvries)
poedersuiker

Bereiden

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 g suiker, de honing, de walnoten en de (uitgelekte) rozijnen. Verwarm de oven voor op 160 graden. Rasp de gele schil van de citroen. Klop met een mixer de boter, 100 g suiker, de citroenrasp, een mespunt zout, 2 eieren, de bloem en het bakpoeder tot een glad beslag. Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met boter. Klop het derde ei los. Leg een (ontdooide) vel filodeeg middenin 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. Schep het beslag in de vorm en strijk 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.