

# Omgekeerde appeltaart

Wat heb je nodig?

70 gram boter

50 g poedersuiker

125 g bloem

1 ei

6 appels, zoet en aromatisch

100g suiker

200 g diepvries kersen



Hoe maak je het klaar?

1. Meng 50 g boter en poedersuiker. Voeg de bloem toe en kneedt het tot kruimelig deeg. Voeg het ei toe en kneedt het totdat je samenhangend deeg hebt. Leg het in vershoudfolie 40 minuten in de koelkast. Verwarm de oven op 180 graden. Snijd de appels in kwarten en verwijder het klokhuis.
2. Doe de suiker en drie eetlepels water in een pan en smelt het op laag vuur. Karamelliseer (kijk in het kookwoordenboek) de suiker op hoog vuur. Haal het van het vuur als het karamel geworden is. Roer de rest van de boter erdoor. (Pas op! Het kan spetteren). Schenk de karamel in de quichevorm. Leg de appel met de bolle kant in de karamel en verdeel de kersen erover.
3. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een ronde lap van  $\varnothing$  30 cm. Leg de ronde lap op de appels en duw het aan de rand een beetje naar onderen. Maak met een mes gaatjes in het deeg en bak het in de oven ongeveer 40 minuten.
4. Neem het uit de oven en laat het 10 minuten afkoelen. Leg een platte schaal op de bakvorm en draai het om.