

## Appeltaart

200 gram lichtbruine basterd suiker  
200 gram margarine (of boter)  
200 gram zelfrijzend bakmeel  
3 afgestreken theelepeltjes Backin (bakpoeder)  
4 eieren  
3 dikke appeltaart appels of 4-5 kleinere (Goudrenetten, Elstar of i.d.), paneermeel  
wat margarine of boter om vorm in te vetten  
beetje "lichte" jam (geen dikke stukken fruit erin)  
Ronde bak(spring)vorm

Oven voorverwarmen, hete lucht :150 graden Celsius,( elektrische oven160-175?).  
Appels schillen, in parten snijden en inkepingen maken met een mes in de bolle kant van de partjes. Appelpartjes in een kom doen, wat suiker en kaneel er over strooien en even omschudden. Laten staan tot verder gebruik.  
Bakblik invetten en bestrooien met paneer meel: blik ronddraaien zodat paneermeel goed verdeeld wordt.  
Suiker afwegen en in beslagkom doen. Margarine (of boter) smelten in een steelpannetje en over de suiker gieten. Goed doorkloppen. Eén voor één de eieren erdoor roeren en goed kloppen. Bakmeel afwegen en de Backin erdoor roeren. Bakmeel vervolgens door een zeef in gedeelten toevoegen aan het beslag. Goed doorroeren.  
Beslag in het bakblik doen en de appelpartjes er in het rond indrukken met de bolle kant naar boven. Bakblik in het midden van de oven plaatsen en ca. 1 uur laten bakken.  
Als de taart klaar is (truc met de breinaald) eventueel wat jam erover heen verspreiden voor de glans.



## Brownies

250 g boter  
250 g pure fairtrade chocola  
1 vanillestokje  
6 eieren  
200 g witte basterdsuiker  
200 g zelfrijzend bakmeel  
250 g frambozen  
100 g witte chocola  
Ovenschaal (34 x 23 cm) bekleed met bakpapier

Verwarm de oven voor op 175°C. Smelt de boter in een steelpan. Hak ondertussen de pure chocola in stukken. Neem de pan van het vuur en roer de pure chocola door de boter. Laat staan, zodat de chocolade smelt. Snijd het vanillestokje open en schraap met de punt van een mes het merg eruit. Doe dit met de eieren in een grote kom. Klop in 3 minuten luchtig met een mixer en voeg in delen de basterdsuiker toe. Schep de gesmolten chocola om en schenk al roerend bij het eimengsel. Zeef het meel erboven en schep luchtig door. Meng 125 g frambozen en de helft van de witte chocola voorzichtig door het beslag. Doe in de ovenschaal.  
Verdeel de rest van de frambozen en witte chocola erover en bak ca. 30 minuten in het midden van de oven. Laat afkoelen en snijd in stukken.