



## DE BEROEMDE DRIEKONINGENTAART MET APPEL

### INGREDIËNTEN

- 2 rollen bladerdeeg
- 4 appels
- Het sap van een halve citroen
- 100 g suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel honing
- 1 eidooier

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schil de appels en snij ze in 4.

Verwijder de pitjes en rasp de appels boven een kom.

Opgelet voor de vingertjes!

Besprenkel ze dan met citroensap.

Vermeng in een kommetje de suiker, de kaneel en de honing.

Roer dit mengsel voorzichtig onder de appels.

Rol een vel deeg uit en leg het met het bakpapier

op een bakplaat.

Prik in het deeg met een vork. Verdeel de appels over het deeg maar laat een vrije rand van 3 cm.

Verstop de boon in de appels.

Doop je vinger in water en bevochtig 3 cm van de rand van het deeg.

Leg het tweede vel deeg op je taart. Druk de randen goed aan om de twee vellen stevig samen te kleven.

Teken met een mes een mooi ruitpatroon op het deeg. Vermeng de eidooier in een kopje met wat water en strijk dit mengsel met een mes uit over de taart.

Bak de taart 30 minuten in de oven. Laat afkoelen voor je ervan smult en ontdek wie de koning of koningin is!



PLAATS FOTO'S VAN JE GERECHTEN  
OP INSTAGRAM MET DE  
HASHTAG #KIDIBUL

