

## Appeltaart Arnold

- 1 pond tarwemeel
- 1 eetlepel sojameel
- 1 eetlepel havervlokken
- 3 grote appels
- 1 kop geweekte rozijnen
- 1 eetlepel sesamzaad
- 1 theelepel moutextract
- 1 theelepel koekkruiden
- 1 theelepel venkel

Maak met water of bouillon een deeg van alle ingrediënten, behalve de appels en de rozijnen. Rol het deeg dun uit en doe het in een ingevette (spring)vorm. Hou een kleine hoeveelheid achter voor de 'deksel'. Meng de in dunne plakken gesneden appels met de rozijnen en vul hiermee de taartbodem. Rol het achtergehouden deeg uit tot een dunne cirkel en leg dit over de vulling. Buig de randen naar binnen en plak de randen vast met wat water.

Bak 30 minuten bij 220-240 graden.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.  
Plantaardige recepten voor een betere wereld.  
[Steun Plenty Food](#)

