



Recept voor

Appeltaart

De geur van appeltaart in huis, mmmm. Hèt antwoord op een gure herfst dag. Trouwens, Hollanders vinden appeltaart altijd lekker, het hele jaar door. Gebruik diverse appelsoorten door elkaar maar in ieder geval goudreinette, ook wel Schone van Boskoop genoemd. Waarschijnlijk heb je alle ingrediënten al in huis.

Ingrediënten voor zandtaart/springvorm van 18 cm

160 gram tarwebloem
2-3 gram bakpoeder (eventueel)
65 gram basterdsuiker
1-2 gram zout
1 kleine eierdooier
100 gram boter
Iets boter om vorm mee in te vetten

Vulsel:

Evt 25 gram amandelpers met ¼ ei vermengd
500 gram appelen
35 gram basterdsuiker
Iets kaneelpoeder
7 gram maïzena (eventueel)
Zandtaartvorm/springvorm van 18 cm doorsnede

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 gr C.
2. Meng de bloem met het bakpoeder in een kom. Dit is zelfrijzend bakmeel voor appeltaart.
3. Meng dit zelfrijzend bakmeel vervolgens met de basterdsuiker, eidooier en het zout.
4. Snijd de boter boven de kom in kleine stukjes en meng dit door de bloem-suikermassa. Kneed het snel met een koele hand tot een egale bal verkregen is.
5. Beboter de vorm en bedek de vormbodem en de rand met een dikke laag deeg.
6. Bedek de deegbodem eventueel met amandelpers.
7. Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd de appelen in schijfjes. De basterdsuiker, kaneel en evt maïzena door de appelschijfjes schudden.
8. Druk de appelschijfjes gelijkmatig naast elkaar op het deeg in de vorm.
9. Plaats de vorm in de voorverwarmde oven op een heet rooster of bakblik en laat de appeltaart gaar en lichtbruin bakken in ongeveer 45 minuten.
10. Haal de appeltaart uit de oven en laat het in de vorm afkoelen.
11. Eet smakelijk!