



## Appeltaart

*Een gulle appeltaart met een kruimelig deeg en een vulling van golden delicious met bruine suiker, kaneel en nootmuskaat. Een echte klassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>35'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

Voor het deeg:

200 gr zelfrijzende bloem

125 gr fijne witte suiker

1 snuifje zout

100 gr koude boter, in stukjes

2 geklopte eierdooiers

Voor de vulling:

650 gr golden delicious appels, geschild en in halve maantjes

60 gr bruine suiker

1 el zelfrijzende bloem  
1/2 kl kaneelpoeder  
1/2 kl nootmuskaatpoeder

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Zeef de bloem in een ruime kom, voeg de witte suiker en het zout toe.
3. Voeg de zeer koude boterstukjes toe en wrijf alles tot een korrelige massa.
4. Voeg de eierdooiers toe en meng tot een kruimelig deeg. Hou een vierde van het deeg apart.
5. Laat het deeg enkele uren rusten in de koelkast (of tot de dag nadien).
6. Beboter een taartvorm van ongeveer 20 cm en bekleed bodem en wanden met het deeg, goed aandrukken.
7. Meng de appels met de bruine suiker, de bloem, kaneel en nootmuskaat en schep ze in de vorm.
8. Verdeel het apart gehouden deeg in brokjes over de appels.
9. Bak 15 minuten op 200 °C, verlaag dan naar 175 °C en bak nog 20 minuten tot de taart goudbruin is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)