



Appeltaart

Een gulle appeltaart met een kruimelig zanddeeg en een vulling van Golden Delicious met bruine suiker, kaneel en nootmuskaat. Een echte klassieker die altijd in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	8	Dessert

Ingrediënten

Voor het deeg:

200 gr zelfrijzende bloem

125 gr fijne witte suiker

1 snufje zout

100 gr koude boter, in blokjes

2 eierdooiers, losgeklopt

Voor de vulling:

650 gr Golden Delicious appels, geschild en in halve partjes

60 gr bruine suiker

1 eetlepel zelfrijzende bloem
1/2 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel nootmuskaatpoeder

Bereidingswijze

1. Zeef de bloem in een ruime mengkom. Voeg de witte suiker en het zout toe en meng kort.
2. Voeg de koude boterstukjes toe en wrijf alles met de vingertoppen tot een korrelige, zandachtige massa.
3. Voeg de losgeklopte eierdooiers toe en meng tot een samenhangend maar kruimelig deeg. Kneed zo weinig mogelijk.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minstens 1 uur rusten in de koelkast.
5. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.
6. Beboter een taartvorm van 20 cm doormeter. Houd een kwart van het deeg apart. Druk het overige deeg gelijkmatig uit over de bodem en de wanden van de vorm.
7. Meng de appelpartjes met de bruine suiker, de eetlepel bloem, het kaneelpoeder en het nootmuskaatpoeder. Schep de vulling in de taartvorm en strijk licht glad.
8. Verkruimel het apart gehouden deeg in onregelmatige brokjes over de appellaag.
9. Bak de taart 15 minuten op 200 graden. Verlaag de oventemperatuur naar 175 graden en bak nog 20 minuten tot de taart goudbruin is en de appels gaar.
10. Laat de taart minstens 15 minuten afkoelen in de vorm voor het aansnijden.

Tip

Zorg dat de boter echt koud is voor een mooie kruimelige structuur. Werk snel zodat de boter niet smelt door de warmte van je handen. Wil je een mooier resultaat, laat het deeg dan rustig een nacht in de koelkast opstijven.

Lekker met

Lekker met een dot opgeklopte room of een bolletje vanille-ijs.

Dranktip

Een glas appelsap of een kop verse koffie past hier perfect bij.

