

Recept Appeltaart



Ingrediënten

Voor 8-10 stukken

- 200 gr boter
- 200 gr witte basterdsuiker
- 400 gr zelfrijzend bakmeel
- 1 ei
- 8 gr vanillesuiker
- snufje zout
- 1,5 kilo zoetzure appels (b.v. Jonagold, geen goudrenetten)
- 125 gr rozijnen
- 75 gr kristalsuiker
- 3 tl kaneel
- 15 gr paneermeel

Verder nodig

- Taartvorm van 24 cm

Bereiding

Warm de oven voor op 170, met alleen boven- en onderwarmte. Week de rozijnen in een schaalje met warm water. Klop het ei los.

Meng boter, basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel, tweederde ei, vanillesuiker en een snufje zout tot een stevig deeg en verdeel in 3 delen. Leg in de koelkast om wat af te koelen. Schil nu de appels en snij deze in plakjes of blokjes. Giet het water af en voeg de rozijnen toe. Vermeng in een kopje de suiker met kaneel. Strooi over de appels en rozijnen en meng de kaneelsuiker door met een lepel.

Vet de springvorm in en bestuif met bloem. Gebruik één deel deeg om de randen van de vorm mee te bedekken. Een tweede deel deeg gebruik je voor de bodem. Strooi het paneermeel op de bodem van de beklede vorm. De paneermeel neemt het vocht van de appels op. Stort de appels in de taartvorm.

Maak lange platte stroken van het derde deel van het deeg. Leg de stroken kruislings op de appeltaart. Met wat extra deegstroken werk je de rand rondom af. Gebruik de rest van het ei om de stroken in te smeren met een kwast.

Zet de taart iets onder het midden van de oven. Bak in 60 minuten op 170 graden gaar en goudbruin. Laat de taart afkoelen in de vorm voordat je de ring verwijdert.

Serveer deze, nog een klein beetje warm, met een toef slagroom.