

Appeltaart

Porties: 8 • Bereidingstijd: 115 min • Totaaltijd: 115 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Taart

Appeltaart zoals op het koopmansappeltaart met een eigen twist

Ingrediënten

- **300 gram** Zelfrijzend bakmeel
- **200 gram** Roomboter
- **160 gram** witte basterdsuiker
- **1 KG** zachtzure appels
- **1** Ei
- **50 gram** suiker
- **2 a 4 theelepels** kaneel
- **2 eetlepels** custard
- **1 Snufje** zout
- **6 Eetlepels** Abrikozenjam
- **1 zakje** Vanillesuiker

Bereidingswijze

- 1 Roer de boter zacht
- 2 Voeg bakmeel, basterdsuiker, 2/3 ei en beetje zout toe en 1 tl kaneel
- 3 Mix en maak er een bol van.
- 4 .Plaats bol 10 minuten in de koelkast. (■ 10 min)
- 5 Schil de appels, verwijder klokhuizen en snij in blokjes.
- 6 Meng de appelstukjes met 50 gram suiker, 3 theelepels kaneel, 3 el abrikozenjam, vanillesuiker en 2 el custard.
- 7 Verdeel het deeg in 1/3 voor de bovenkant en 2/3 voor de bodem en zijkanten. Verdeel het deeg over de bodem en de zijkant Stort de appelvulling op de Bodem. Draai reepjes van het 1/3 deel deeg en dek de bovenkant hiermee af. Strijk het eigeel over de randjes.
- 8 Bak de appeltaart. Op 180 gedurende 60 a 75 minuten (■ 75 min)
- 9 Als de appeltaart gebakken is strijk 3 el warm gemaakte abrikozenjam over de bovenkant. Verwarm hiervoor de 3 el abrikozenjam in de magnetron

Toegevoegd door Matthieu