

Recept: traditionele Hollandse appeltaart

Jeugdsentiment bij elke hap!
Deeg met vanillesuiker en een
vulling van friszoete appel met
kaneel. Heerlijk met toefje
slagroom!

Ingrediënten voor 4 personen

125 g plantaardige margarine
125 g boter (+ extra voor invetten)
11 friszoete en stevige appels
(bijv. jonagold)
1 mespunt zout

200 g suiker
8 g vanillesuiker (zakje à 8 g)
2 eieren
400 g zelfrijzend bakmeel
2 el gemalen kaneel

Bereidingswijze

1. Laat de boter en margarine op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter. Schil de appels, verwijder het klokhuis, snijd ze in vieren en vervolgens in plakjes.
3. Klop in een beslagkom de boter, margarine, suiker, vanillesuiker en het zout met een mixer tot een luchtige massa. Voeg de helft van het ei toe en klop tot een egaal beslag. Voeg het bakmeel toe en klop tot het een samenhangend deeg vormt. Vervang de gardes eventueel voor deeghaken.
4. Bekleed de springvorm met de helft van het deeg en houd de rest achter. Doe de helft van de appels in de springvorm en bestrooi met de helft van de kaneel. Herhaal dit met de andere helft van de appels en kaneel.
5. Rol het achtergehouden deeg uit tot een lap van een ½ cm dik. Snijd er 8 stroken van 1½ cm breed en 1 lange strook voor langs de rand van de springvorm. Leg de deegstroken met geruit patroon over de appelvulling. Leg de lange strook om de rand van de springvorm. Klop het resterende ei los en bestrijk met het kwastje de stroken en rand. Bak de taart 1½ uur in het midden van de oven goudbruin en gaar.

Bereidingstip:

U kunt de appeltaart 1 dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.



Voedingswaarden (per stuk):
Energie 460 kcal Eiwit 6 g Koolhydraten 65 g
vet 19 g waarvan verzadigd 9 g
natrium 285 mg vezels 3 g