

Meneer B. bakt een Taart



HET RECEPT VOOR EEN HEERLIJKE APPELKRUIMELTAART

Met dit recept maak je zelf de allerlekkerste appeltaart

Het enige wat je nodig hebt is een oven, wat verse ingrediënten en een goede springvorm. Je kunt alle soorten appels gebruiken in dit recept en doordat je de bodem met paneermeel bestrooit voorkom je een zompige bodem.

Ingrediënten:

7 appels

2 theelepels kaneel

1-2 eetlepels paneermeel

300gr. Bloem

175gr. Koude roomboter

150 gram basterdsuiker (wit)

1 ei

1 zakje vanillesuiker

Kruimeldeeg

100gr. Bloem

100gr. Suiker

100gr. Roomboter



HOE MAAK JE 'M KLAAR ??

Schil de appels en snijd in blokjes. Bestrooi de appels met 2 theelepels kaneel en laat afgedekt in de koelkast staan. Meng de bloem, basterdsuiker, vanillesuiker en de helft van de koude boter (in blokjes gesneden) en kneed tot een deeg.

Doe nu de rest van de koude boter en het ei erbij en kneed tot een mooi deeg. Laat minimaal een kwartiertje rusten in de koelkast. Dit wordt de basis van de appelkruimeltaart.

Pak een ronde springvorm met een doorsnee van ongeveer 25 centimeter. Vet de vorm in, bestuif met boter en plaats een velletje bakpapier op de bodem. Haal nu het deeg uit de koelkast en bekleed hier de bodem en de randen van de vorm mee. Prik gaatjes in het deeg op de bodem en bedek de bodem met de 1 tot 2 theelepels paneermeel.

Haal de appels uit de koelkast en verdeel het mengsel in de vorm. Druk de appels aan zodat je voorkomt dat de taart inzakt tijdens het bakken. Als laatste maak je het kruimeldeeg, meng de bloem, suiker en boter totdat er een kruimeldeeg ontstaat. Kneed niet te hard, probeer het deeg losjes te mengen zodat er kruimels ontstaan voor op de appelkruimeltaart.

Dek de taart af met de kruimels en druk licht aan. Bak de appelkruimeltaart op 175 graden in 60 minuten gaar.

SMAKELIJK ETEN !

