

APPELTAART UIT AMSTERDAM



Ingrediënten

- 200 g boter in blokjes
- 150 g witte bastaardsuiker
- 400 g witte tarwebloem (of zelfrijzende bloem)
- 12 g bakpoeder (niet nodig als je zelfrijzende bloem gebruikt)
- snuifje zout
- 40 g losgeklopt ei
- 1,5 kilo appels (Jonagold)
- sap van 1 citroen
- 75 gr kristalsuiker
- 3 tl kaneel
- 100 g rozijnen (eventueel laten zwellen in een beetje water)
- handvol noten (walnoten, hazelnoten, ... of mix)
- 1 ei
- chapelure of broodkruim
- Citroen
- beetje losgeklopt ei om de taart te doreren
- ronde bakvorm (springvorm) van 24-26 cm

Werkwijze

1. Doe de boter en bastaardsuiker in de mengbeker en meng.
20 sec / snelheid 4
2. Voeg de bloem, 40 g ei, het bakpoeder en het snuifje zout toe en meng.
60 sec / snelheid 4
3. Haal het deeg uit de beker, kneed tot een mooie bol, wikkel in folie en leg het in de koelkast.
4. Schil de appels, snij in 4 en haal het klokhuis er uit.
5. Snij de appels in fijne schijfjes. Dit kan manueel maar heel snel met de cutter. Kies voor dikke schijfjes.
6. Breng de schijfjes appel over in een grote kom. Hak de noten fijn. Voeg het citroensap, de kristalsuiker, het kaneel en de gehakte noten toe en meng alles.
7. Verwarm de oven tot **160 graden**.

8. Haal het deeg uit de koelkast. Zet $\frac{1}{4}$ opzij. Rol het deeg uit en bekleed de bakvorm (bodem en wand)
9. Bestrooi de bodem met de chapelure of broodkruim. Dit zorgt er voor dat de bodem mooi bakt en niet vochtig wordt door de appeltjes. Vul de taart met de appeltjes.
10. Rol het klein deel deeg uit en bedek de taart er mee.. Sluit mooi de randen. Je mag eventueel de randen wat naar beneden duwen.
11. Bestrijk de bovenkant van de taart met losgeklopt ei
12. Bak minimum een uur in de oven
13. Haal de taart uit de oven en laat afkoelen in de vorm

TIPS:

De taart is heerlijk als hij nog wat lauw is; Je kan er eventueel een flinke toef slagroom bij serveren. In plaats van heel de taart te bedekken met deeg kan je ook reepjes deeg op de taart leggen (en vlechten)

