

Appeltaart met amandelen

8 porties



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.



- 1 De bloem boven een mengkom zeven en een kuiltje in het midden maken. De resterende ingrediënten voor het deeg in de aangegeven volgorde er in doen. Met wat bloem afdekken en de ingrediënten vanuit het midden snel tot een samenhangend deeg kneden. Het deeg 1-2 uur in de koelkast laten rusten.
- 2 Twee derde van het deeg op een met bloem bestoven aanrecht of tussen plasticfolie uitrollen. Een ingevette springvormbodem (24-26cm) hiermee bekleden en de ingevette springvormrand erop bevestigen. Van het overige deeg een rolletje vormen, het rolletje tegen de rand in de vorm leggen en het deeg met twee vingers omhoog drukken tot er een opstaande rand van drie cm ontstaat. De deegbodem iets onder het midden in een voorverwarmde oven bakken.

Ingrediënten:

Voor het deeg:

250 g bloem
zout
70 g boter (harde klontjes)
1 eidooier
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
citroenrasp van 1 citroen
80 g rietsuiker
2 - 3 eetl. melk

Voor de vulling:

3 eiwitten
100 g rietsuiker
120 g amandelen (gemalen)
60 g paneermeel (volkoren)
kaneel (mespuntje)
citroenrasp van 1/2 citroen
600 g appels bijv. goudrenetten,
schoongemaakt en geraspt
4 eetl. confituur (bijv.
viervruchten)
citroensap van 1/2 citroen

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 200°C (voorverwarmen) Heteluchtoven: 185°C (voorverwarmen) Gasoven: stand 4 (voorverwarmen) Baktijd: ca. 12 minuten



Dr. Oetker n.v

- 3 Voor de vulling de eiwitten stijf slaan, de rietsuiker geleidelijk al kloppend toevoegen en vervolgens de gemalen amandelen, het paneermeel (2 eetlepels van het paneermeel aan de kant houden om de taartbodem te bestrooien), de kaneel, de citroenrasp en twee derde van de appels erdoor scheppen.
- 4 De taartbodem met jam bestrijken, met het resterende paneermeel bestrooien en de overige stukjes appel erover verdelen en met het citroensap besprenkelen. De vulling over de taartbodem verdelen en de taart iets onder het midden in een voorverwarmde oven bakken.

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 180°C (voorverwarmen) Heteluchtoven: 165°C (voorverwarmen) Gasoven: stand 3 (voorverwarmen) Baktijd: 40-50 minuten

