

Appeltaart

12 porties



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

250 g bloem
125 g boter (harde klontjes)
1 ei
100 g suiker

Voor de vulling:

2 eetl. suiker
4 appels bijv. goudrenetten
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
½ koffiel. kaneel

Voor de crumble:

120 g boter
120 g bloem
120 g suiker
kaneel

1 Voor de bodem:

De bloem boven een mengkom zeven en een kuiltje in het midden maken. De resterende ingrediënten voor het deeg in de aangegeven volgorde toevoegen. 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.

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:

Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze samen met de Bourbon Vanillesuiker, de gewone suiker en de kaneel in een kookpot. Kook dit op een zacht vuurtje tot dikke confituur. Laat het geheel afkoelen en verdeel het over de taartbodem.

4 Voor het kruimeldeeg:

Meng de ingrediënten voor het kruimeldeeg met de mixer (met gardes) tot een kruimeldeeg en verdeel deze over de appelvulling.

5 Bak de taart iets onder het midden in een voorverwarmde oven.

Baktijd en oventemperatuur:

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

