



Appeltaart met pistache-amandelspijs

1 taart  Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden:

Springvorm Ø26 cm
Kwastje
Zeef
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

Voor de taart:

100 g gepelde pistachenoten (ongezout)
1 pak Dr. Oetker Amandelspijs
50 ml water
2 zakjes Dr. Oetker Amandelschaafsel
1 pak Mix voor Appeltaart (Koopmans)
150 g boter of margarine
1 el speculaaskruiden of koekkruiden
1 ei
6 appels (zachtzure, bv. Elstar)
4 el abrikozenjam

1 De pistache amandelspijs:

Hak 75 g van de pistachenoten heel fijn. Meng de amandelspijs met het water en de pistachenoten tot een smeug geheel. Hak de rest van de pistachenoten grof. Rooster ze met het amandelschaafsel in een droge koekenpan totdat ze lichtbruin zijn. Schud ze op keukenpapier.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 60 Minuten

2 Het appeltaartdeeg:

Kneed de appeltaartmix met de boter, speculaaskruiden en het losgeklopte ei door elkaar. Vet de bakvorm in met bakspray en bekleed de vorm met deeg.

3 Verdeel het spijsmengsel over de bodem van de taart. Zet de vorm in de koelkast. Verwarm de oven voor.

4 De appelvulling:

Schil de appels, halveer ze. Verwijder de klokhuizen, snijd ze in plakjes. Verdeel de stukjes appel over de spijs.





5 Bakken en bestrijken:

Bak de taart in het midden van de oven mooi bruin en gaar. Verwarm de jam, zeef het en strijk het met een kwastje over de taart. Verdeel de geroosterde nootjes erover. Laat de taart op een rooster iets afkoelen tot deze lauwwarm is. Snijd de taart in punten.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Vervang de appels door stevige peren en bestrijk de taart met bosvruchtenjam.

