



Appeltaart

10 - 12 taartpunten



Eenvoudig

up to 40 Min.

1 Het appeltaartdeeg:

Verwarm de oven voor. Vet de vorm in. Zeef het bakmeel, de basterdsuiker en het zout in een kom. Voeg de boter, vanillesuiker of citroenrasp en 2/3 van het ei toe. Snijd de boter in kleine stukjes. Kneed dit met een koele hand tot een samenhangend deeg. Bekleed de springvorm met 3/4 van het deeg. Zet de vorm en het resterende deeg op een koele plaats te rusten.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Onder

Baktijd: ongeveer 75 minuten

Ingrediënten:

:

Springvorm Ø24 cm

Zeef

Voor de taart:

300 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)

150 g basterdsuiker (witte)

zout

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

200 g boter of margarine (koude, harde)

1 ei (losgeklopt)

1000 g appels (Goudreinetten)

100 g Dr. Oetker Garneeramandelen

75 g suiker

2 De appelvulling:

Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snijd de appels in dunne schijfjes of in kleine blokjes. Meng de gemalen amandelen en suiker door de appels en vul er de springvorm mee. Maak van het overgebleven deeg dunne rolletjes, druk ze een beetje plat en leg ze kruislings over het appelmengsel.

3 Appeltaart bakken:

Bestrijk het deeg met het resterende ei. Plaats de vorm op het rooster op de onderste richel in de oven. Bak de appeltaart gaar en goudbruin. Laat de appeltaart minstens 1 uur in de vorm afkoelen tot deze stevig aanvoelt. Verwijder daarna de vorm.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)