

Hollandse appeltaart

Ingrediënten

- 250 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 200 (gele of lichtbruine) basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 0,5 theelepel zout
- 150 gram boter
- 1 losgeklopt ei
- 500 gram gesneden appelstukjes
- 200 gram gewassen rozijnen
- 1 eetlepel kaneel
- abrikozenjam
- paneermeel

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 4.
2. (Voor een grote springvorm: 300 gram bloem, 180 gram boter, 120 gram basterdsuiker)
3. Vermeng de appelstukjes met de rozijnen, 100 gram basterdsuiker en de kaneel en laat dit goed doortrekken.
4. Beboter een vorm van 24 centimeter doorsnede goed.

5. Maak van bloem, bakpoeder, 100 gram basterdsuiker, vanillesuiker, zout en boter en 2 eetlepels losgeklopt ei een deeg.
6. Houd een kwart van dit deeg apart en duw de rest ervan in de vorm.
7. Vorm van de rest van het deeg met de deegroller op een met bloem bestoven werkblad rolletjes en maak ze plat.
8. Zet beide degen 30 minuten koel weg.
9. Bestrooi de bodem dun met paneermeel.
10. Verspreid de appelvulling erover.
11. Leg over de vulling een netwerk van reepjes en klap de deegkant naar binnen toe.
12. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
13. Zet de vorm op het rooster, 1 richel onder het midden. Bak deze ongeveer 1 uur.
14. Schakel de laatste 20 minuten de onderwarmte in. Zorg ervoor dat de bovenkant niet te donker wordt, dek eventueel af met aluminiumfolie.
15. Bestrijk het gebak direct als het uit de oven komt met abrikozenjam.
16. Laat de taart eerst 15 minuten staan alvorens de vorm los te maken en de appeltaart op een rooster te schuiven.