

Rob's appeltaart

Geen foto beschikbaar.

Categorie: Banket **Moeilijkheid:** Makkelijk **Baktijd:** 1:00:00

Ingrediënten	Bereidingswijze
<ul style="list-style-type: none">• 300 gr bloem• 200 gr ongezouten roomboter• 200 gr lichtbruine bastersuiker• 1 eieren• 100 gr kristalsuiker• 4 tl kaneel• 2 el custard• 1 kg appels• 60 gr rozijnen• 1 springvorm 24 cm	<h2>Vorbereiding</h2> <ol style="list-style-type: none">1. Was de rozijnen en week ze in rum of whiskey.2. Bekleed de springvorm met bakpapier3. Verwarm de oven voor op 180 graden <h2>Deeg</h2> <ol style="list-style-type: none">1. Meng de bloem, basterdsuiker, zout, roomboter, de helft van het losgeklopt ei en 2 eetlepels ijskoud water ongeveer 10 minuten tot een egaal deeg.2. Kneed het deeg tot een ovale schijf en verpak het in plastic folie3. Leeg het deeg minimaal 1 uur in de koelkast of minimaal 15 (niet te lang) in de vriezer <h2>Vulling</h2> <ol style="list-style-type: none">1. Schil de appels en snij deze in stukjes. Je kan een appelboor gebruiken en een schijfjes snijder.2. Doe de stukjes appel in een kom en meng hier de kaneel, custard, kristalsuiker en, de uitgelekte, rozijnen doorheen.3. Laat dit minimaal 15 minuten intrekken <h2>Bereiding</h2> <ol style="list-style-type: none">1. Verdeel het deeg in tweeën en verdeel een helft ook in tweeën.2. Rol het grootste stuk rond uit ter grootte van de springvorm en leg dit op de bodem. Spring wat gaten in de bodem en strooi hier paneermeel overheen.3. Rol een van de kleinere stukken deeg uit tot een smalle reep. Bekleed hiermee de zijkanten van de vorm.4. Vul de vorm met het appelmengsel zonder het vocht.5. Rol het laatste deel van het deeg uit tot een ronde lap, snijd in smalle strepen en leg een open ruitvorm op het appelmengsel.

6. Smeer de ruitvorm in met de rest van het ei-mengsel.
7. Bak de appeltaart in 1 uur gaar en goudbruin. Verwijder de vorm pas een kwartier na de appeltaart uit de oven gekomen is.