

Gouden recept voor heerlijke appeltaart

Wat heb je nodig?

- 1 kilo appel (bij voorkeur harde zure – Granny Smith)
- 400 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram roomboter
- 175 gram bruine basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 afgestreken theelepel zout
- 1 ei
- 2 beschuiten
- 100-150 gram rozijnen
- 1 citroen
- ±4 theelepels kaneel
- 1 taartvorm (○ 24-28 cm)

Deeg maken

Meng het bakmeel met de basterdsuiker en de vanillesuiker. Doe er ook wat zout bij. Voeg de harde boter in stukjes erbij en snij de boter klein met de achterkanten van twee broodmessen.

Klop het ei los in een kom en giet tweederde deel daarvan bij het deegmengsel. Kneed dit mengsel tot een soepele deegbal.

De vulling voorbereiden


Schil de appels in parten en verwijder het klokhuis. Snipper de appel in een ruime kom of schaal. Meng de rozijnen en de kaneel erdoor, maar ook een paar eetlepels citroensap. Even goed doormengen en laten staan.

Variatietip

Doe er nog wat noten doorheen, bijvoorbeeld 50-75 gram walnoten of pecannoten.

De appeltaart maken

1. Vet de bakvorm in met boter. Gebruik ± driekwart van het deeg om de bodem en de rand van de taart te maken. Verdeel het deeg gelijkmatig en vooral de rand langs de bodem. Dat geeft de taart stevigheid en een goede korst.
2. Strooi dan de fijngestampte of –gemalen beschuiten over de bodem. Belangrijk om een droge , stevige bodem en taartrand te krijgen.

3. Doe dan de vulling in de taartvorm en verdeel het over de vorm.
4. Gebruik de rest van het deeg omde bovenkant van de taart te voorzien van bijvoorbeeld een ruit- of een sterpatroon. Maak lange rolletjes deeg op een keukenplank en plet ze voorzichtig om repen van het deeg te maken. Leef je uit!
5. Met de rest van geklopte ei smeer je de bovenkant - rand en deegpatroon - van de taart in om voor een mooie bruining te zorgen. Als je daarvoor geen kwastje hebt, gebruik dan  een gewassen wijsvinger.
6. Dan kan de appeltaart in een voorverwarmde oven (175 °C). Bak de taart in ± 65 minuten gaar en goudbruin.

Eet smakelijk !!

Bart van Maanen

Deze actie is voortgekomen uit een klein online onderzoek naar de dienstverlening van Het Beeldbedrijf. De appeltaart is verloot onder de deelnemers. Het recept is al jaren mijn succesnummer. Prijswinnaar van de eigenhandig gebakken appeltaart is Edo Mulder geworden, ontwerper bij het Amsterdam Museum.

Amsterdam, juni 2011

het beeldbedrijf 

online communicatie & social media marketing
www.beeldbedrijf.nl