

# Klassieke Appeltaart

## Ingrediënten

### Deeg:

- 300 g gezeefde bloem
- 100 g donkere basterdsuiker
- 1 zakje citroenrasp 2)
- 2 tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 200 g boter
- 1 ei
- 2 el ijskoud water

### Vulling:

- 8 appels 1)
- 1 sinaasappel (optioneel)
- 100 g suiker
- 1 zakje vanille suiker
- 1 zakje citroenrasp 2)
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 tl kardemompoeder
- 60 g rozijnen, geweld in
- Cognac, whiskey of wat je in huis hebt
- 2 el custardpoeder 3)

### Afwerking:

- 1 ei

## Hulpmiddelen

Ronde springvorm van 22 cm doorsnede

Rolstok

Bakpapier

## Bereidingswijze

- Meng bloem, suiker, bakpoeder en zout door elkaar. Snijd de boter in blokjes en kneed samen met het ei en water door de overige ingrediënten tot een soepel deeg.
- Verpak het deeg in plasticfolie en laat tenminste 30 minuten rusten en stevig worden in de koelkast.
- Vet de springvorm in met boter en bedek de bodem met een velletje bakpapier.
- Strooi wat bloem op het werkblad en rol 2/3 van het deeg uit tot een ronde lap van ca. 30 cm doorsnede. Bekleed de bodem en de rand van de ingevette taartvorm met het deeg en snijd het teveel aan deeg langs de bovenrand weg.
- Verwarm de heteluchtoven voor op 170 graden.
- Schil de appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snijd de appelpartjes vervolgens in dunne plakjes.
- Meng ze in een kom met de suikers, kaneel, kardemom, citroenrasp en gewelde rozijnen. Strooi de custard over de deegbodem en verdeel dan de appelvulling erover. Druk de appelvulling een beetje aan.
- Rol de rest van het deeg uit en snijd hiervan lange repen van ca. 1,5 cm breedte. Leg deze repen deeg kruislings op de appelvulling en druk ze iets vast langs de rand.
- Klop het ei los en bestrijk de bovenkant van de taart hiermee.
- Bak de appeltaart in de voorverwarmde oven in 50-60 minuten goudbruin en gaar.
- Laat hierna de taart in de vorm afkoelen.

## Tips

- 1) Ik gebruik het liefst goudreinet of braeburn. En anders Jonagold appels.
- 2) Beter nog verse citroenrasp van 1 biologische citroen
- 3) Of 30-40 g van een andere vanillepudding poeder

**Bron:** beetje van mezelf, beetje van overal