

# Holtkamps appeltaart

<http://www.okokorecepten.nl/recept/bakrecepten/appeltaart/holtkamps-appeltaart>

**Tip: voor het beste resultaat moet je geduld hebben**

## Ingrediënten

Voor de bodem

- 125 g boter, op kamertemperatuur en in stukken + 1 eetlepel
- 125 g witte basterdsuiker
- rasp en sap van ½ citroen
- 250 g zelfrijzend bakmeel

Voor de vulling

- 1½ kg frizure appels (bv. Jonagold of Elstar), geschild en in parten
- 75 g rozijnen
- 10 g krenten
- Mespunt gemalen kaneel
- 1 eetlepel custardpoeder
- 10 eetlepels abrikozenjam van goede kwaliteit (minder zoet: halvajam of licht abrikozenjam)
- 150 g amandelspijs
- 1 eetlepel boter
- 1 eidooier (eiwit wordt niet gebruikt)
- poedersuiker
- boter voor invetten



## Voorbereiden (liefst dag van tevoren)

- Boen de citroen schoon, rasp 1 theelepel van de gele schil en pers 1 eetlepel citroensap eruit.
- Verkrummel en wrijf de boter met de suiker, citroenrasp en een mespunt zout tot een egale massa.
- Voeg 1 eetlepel water toe en meng tot het helemaal is opgenomen.
- Meng daarna het bakmeel met een wrijvende beweging door het suiker-botermengsel.
- Als alle ingrediënten volledig gemengd zijn, indien nodig, nog een eetlepel water door het deeg mengen.
- Laat het deeg een paar uur, maar liefst een nacht, op een koele plek rusten.

## Bereiden

- Meng voor de vulling 600 g van de appels met de rozijnen, krenten, kaneel, custard en 4 eetlepels abrikozenjam. Dit mengsel wordt door banketbakkers ook wel 'appelsmort' genoemd.
- Verwarm de oven voor tot 190 à 200 °C.
- Maak het deeg soepel door het weer op temperatuur te laten komen en kneed het even goed door.  
Rol (op een met bloem bestoven werkvlak) het deeg uit tot een dunne ronde lap, iets groter dan de taartvorm.  
Druk het deeg in de ingevette vorm goed tegen de randen aan.
- Kneed de amandelspijs met 1 eetlepel boter en de eidooier soepel.  
Rol (op een met bloem bestoven werkvlak) het mengsel uit tot de grootte van de taartbodem.  
Leg het spijsmengsel voorzichtig op de bodem van de taart (het is gemakkelijk te vervoeren als je het voorzichtig over een deegroller rolt) en druk het goed aan.  
Schep de 'appelsmort' vulling erop en verdeel hierop de rest van de appelparten. Druk het geheel goed aan.
- Bak de taart **50 minuten op 190 à 200 °C**, verhoog de temperatuur dan tot **220 °C** en bak hem **nog eens 10 minuten**, tot de bovenkant mooi bruin is en een prachtige gouden gloed heeft.
- Neem de taart uit de oven en laat hem goed **afkoelen (circa 1 uur)** zodat de vulling er niet uitloopt. Dan laten de appels minder vocht los en zakt hij minder in.
- Verwarm 6 eetlepels jam met het citroensap in een steelpannetje en bestrijk hiermee de taart.
- Leg een bord, een stukje rond bakpapier of rond karton op de bovenkant van de taart zodat het appel-jammengsel goed bedekt is en de randen vrij zijn. Bestrooi de randen van de taart rijkelijk met poedersuiker.