

Recepten appeltaart bakken

Tip: voor het beste resultaat moet je geduld hebben

Internet

<http://www.koopmans.com/recepten/koopmans-recepten/taart/appeltaart/> : het standaard recept.

<https://www.koopmans.com/bakhulp/bakfilm/appeltaart/> : de bijbehorende video.

Ingrediënten

- | | |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
| • 1 pak Koopmans Appeltaart | 175 g roomboter of margarine |
| • 50 g suiker | 1 ei |
| • 75 g rozijnen | 2 a 3 tl kaneel |
| • 1 kg (ca. 6 stuks) zachtzure appels (Goudreinet of Elstar) | |
- Eventueel extra:
- | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------|
| • 150 g bosvruchten (diepvries, doos a 300 g) | Notenmix |
| • 1/2 zakje amandelschaafsel (a 45 g), verkruid | 100 g amandelspijs (pak a 300 g) |

Recept

- Wel de rozijnen in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze goed droog met keukenpapier.
- Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 190 à 200 °C.
- Vet de springvorm in met boter (in nodig verwarmen au-bain-marie) en bestuif het licht met bloem. Schud het overtallige bloem uit op de werkbank.
- Roer 150g de boter zacht in een beslagkom (boter met twee gekruiste messen door bloem in kleine blokjes snijden) en voeg de mix en 2/3 van het losgeklopte ei toe.
- Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg (in dat geval met koude boter). Maak een mooi, zacht, samenhangend geheel.
- Tip: Leg een flink stuk plasticfolie op een vochtig gemaakt aanrecht. Deegbal erop doen, beetje platdrukken, afdekken met een ander stuk folie. Deeg uitrollen, bovenste laag folie eraf trekken. Deeg met folie omgekeerd op de vorm leggen en erin drukken. Folie verwijderen. Zo blijft alles schoon tijdens het uitrollen.
- Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem van de springvorm. Prik wat gaatjes in de bodem.
- Tip: Druk de springvorm in het deeg, zodat een rondje ontstaat. Trek het overtollige deeg eraf. Leg het rondje op de bodem.
- Bak de bodem alvast 5-10 minuten voor op de temperatuur, die je later ook voor de hele appeltaart gebruikt. Als je de bodem van te voren bakt zal hij lekker krokant worden.
- Maak een dunne ronde worst van 3 cm doorsnee. Gebruik deze als rand. Druk het deeg uit.
- Strooi 3 eetlepels Custard (extra lekker) of 3 eetlepels paneermeel of 3 verkruidde beschuiten over de appeltaartbodem. Dit neemt het vocht van de appels op, zo voorkom je dat de bodem nat wordt.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes en snijd ze in dunne plakken.
- Bak ze in een koekenpan even licht op, dit maakt ze zachter, waardoor er al wat vocht ontsnapt.
- Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel en gewelde rozijnen.
- Tip: Voeg een notenmix toe. Ook kun je er bosvruchten, amandelspijs of amandelschaafsel door mengen.
- Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.
- Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes.
- Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel.
- Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.
- Bak de appeltaart in 60-75 minuten gaar en goudbruin.
- Tip: Bestrijk de appeltaart direct na het bakken met verwarmde abrikozen- of aardbeienjam.
- Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.