

Ingrediënten voor diverse recepten

Appelcake

- 3 eieren
- zakje vanillesuiker
- 2 etl. kaneel
- 200 gram bloem
- 200 ml melk
- 2 appels
- bakspray
- 200 gram kristalsuiker
- eetlepel bruine basterdsuiker
- snufje zout
- zakje bakpoeder
- 180 ml zonnebloemolie
- amandelschaafsel

Appeltaart

- 1 pak Koopmans Appeltaart
- 50 g suiker
- 75 g rozijnen
- 1 kg (ca. 6 stuks) zachtzure appels (Goudreinet of Elstar)
- 175 g roomboter of margarine
- 1 ei
- 2 a 3 tl kaneel

Eventueel extra:

- 150 g bosvruchten (diepvries, doos a 300 g)
- 1/2 zakje amandelschaafsel (a 45 g), verkruid
- Notenmix
- 100 g amandelspijs (pak a 300 g)

Holtkamps appeltaart

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 friszure 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 light abrikozenjam)
- 150 g amandelspijs
- 1 eetlepel boter
- 1 eidooier (eiwit wordt niet gebruikt)
- poedersuiker
- boter voor invetten