

Appeltaartje

Bereidingstechniek

- snijden
- roosteren
- bakken in oven (zandtaartdeeg)
- garneren

Ingrediënten

Deegbodem

- 60 gram bloem
- 30 gram witte basterd suiker
- mespunt zout
- 40 gram koude margarine
- 1 eidooier

Vulling

- 1 kleine zure appel
- 1 theelepel citroensap
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel suiker

Garneren

- 1 eetlepel amandelschaafsel
- 1 eetlepel abrikozenjam

Extra

- 1 aluminium bakvorm (doorsnee 17cm)

Bereidingswijze

Zandtaartdeeg

1. Zeef de bloem en basterdsuiker boven een kom
2. Voeg het zout de margarine en het ei toe.
3. Snijd de margarine met twee messen in kleine stukjes.
4. Kneed met **één** koele hand het geheel snel tot een soepele bal.
5. Verdeel het deeg in 2 gelijke porties en maak er bolletjes van.
6. Laat het deeg in de koeling rusten tot je het gaat gebruiken.
7. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Vulling

8. Schil de appel snijd deze in vieren en verwijder de klokhuizen.
9. Snijd de partjes appel in dunne plakjes
10. Doe de partjes in de kom waar je ook het deeg in hebt gemaakt
11. Voeg het citroensap, kaneel en suiker toe en meng dit goed door elkaar

Bekleden taartvorm

12. Bestrijk de bakvorm met de vloeibare margarine.
13. Bestrooi het aanrecht met bloem. Niet te veel anders wordt je deeg te droog
14. Rol 1 bol deeg met een deegroller uit tot de grootte van de bakvorm.
15. Leg het deeg in de vorm, druk het deeg aan in de randen en snijd de randen weg.
16. Vul de deegbodem met de appelpartjes
17. Rol de 2e bol deeg uit en snijd hier reepjes van ongeveer 1 cm breed van
18. Leg de reepjes deeg over de vulling
19. Bak je appeltaartje in de voorverwarmde oven in 25-30 minuten goudbruin.

Garneren

Appeltaartje

20. Rooster de amandelen in een koekenpan.
21. Verwarm de abrikozenjam
22. Bestrijk het warme taartje met de abrikozenjam en bestrooi het met de geroosterde amandelen
23. Haal het appeltaartje uit de vorm en serveer op een schoteltje met vorkje.