



Appeltaart met amandelspijs en rozijnen

NODIG

- 1 taart
- 90 minuten

- 175 g ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 2 eieren op kamertemperatuur
- 300 g tarwebloem
- 200 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 el water
- snufje zout
- 5 zoete appels
- 3 el custardpoeder
- 1 tl koek en speculaaskruiden
- 100 g rozijnen
- 300 g amandelspijs
- eventueel wat amandelen voor garnering

DOEN:

1. Kneed de boter met 1 eigeel, de bloem, 150 gram suiker, het zout en het water tot een bal. Wikkel de deegbal in vershoudfolie en laat hem een half uur afkoelen in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Meng het amandelspijs met het overgebleven ei en zet het even opzij tot gebruik.
3. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Roer de appels samen met de custardpoeder, koek- en speculaaskruiden, rozijnen en 50 gram suiker.
4. Haal de deegbal uit de koelkast. Bestuif het werkblad en de deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een groot genoeg plak voor de bakvorm. Vet de bakvorm lichtjes in met zonnebloemolie of boter. Bekleed de bakvorm met het deeg. Aan de randen hou je waarschijnlijk wat deeg over; snijd dit eraf en rol het opnieuw uit tot een lange plak deeg. Snijd dan reepjes uit het deeg om ruitvormige decoraties te maken.
5. Verdeel het amandelspijs over de bodem van de taart en schep hier vervolgens het appelmengsel overheen. Druk de appels lichtjes aan. Je kunt met de deegreepjes mooie ruitvormen op de taart maken. Als je toevallig amandelen hebt, kun je deze gebruiken om de rand van de taart te versieren, maar dit is niet noodzakelijk.
6. Bak de appeltaart een uur en een kwartier in de oven en laat hem daarna goed afkoelen voordat je hem uit de springvorm haalt.

Bak
plezier



WWW.BONAPETIT.NU