

1. Appeltaart standaard

a. Ingrediënten:

- 1.) Voor de bodem en opmaak:
- 2.) 400 gr Patentbloem
- 3.) 135 gr Fijne suiker of basterdsuiker.
- 4.) 240 gr IJskoude gewone boter (geen zoutloze) in stukjes
- 5.) 1 Ei groot (L)
- 6.) Evt 10 gr Melk
- 7.) Evt smaakje (Citroenrasp van een citroen) of citroenrasp uit een potje

b. Ingrediënten voor de vulling

- 1.) 2 kg Appels
- 2.) 1 Yoghurtlepel Ceylonkaneel
- 3.) 4 Eetlepels suiker
- 4.) 2 Zakje vanillesuiker

c. Extra ingrediënten:

- 1.) Theelepels anijszaad
- 2.) 2 cm Gember of twee bolletjes
- 3.) Eetlepel noten
- 4.) 100 gr Marsepein

d. Voorbereiding vlak voor het bakken:

- 1.) Vet de vorm - bodem en zijkanten - licht in met boter als je een lichte korst wilt hebben. De bodem bedekken met bakpapier. Wil je een donkere korst dan bestuiven met paneermeel.
- 2.) Verwarm de oven op 175⁰ C.

e. Bereiding:

- 1.) Alle ingrediënten moeten koud worden verwerkt. De ingrediënten met de keukenmachine in maximaal 2 minuten tot een deegbal verwerken met de puls stand. Daarna handen onder koud stromend water houden en goed afdrogen. Met je koude handen het deeg tot een bal kneden in 15 seconden. De deegbal in huishoudfolie wikkelen en in de koelkast leggen. Na 24 uur het deeg uit de koelkast halen en verwerken.
- 2.) Het deeg uit de koelkast halen en in drie gelijke stukken snijden. Twee stukken kneden tot het deeg soepel is en op een met patentbloem bestrooide werkplek leggen. Het deeg een beetje aandrukken en dan plasticfolie er overheen. Met de deegstok er een mooie lap van rollen met een dikte van 3 mm. De springvorm of elke andere vorm licht invetten met boter. De deeglap in de vorm leggen en de rand aan de bovenkant licht aandrukken. Mocht het je niet lukken om een grote deeglap te rollen, doe het dan in meerdere stukken. Als de vorm maar gelijkmatig helemaal wordt bedekt. Paneermeel. Maak de deeglap(ongeveer 5 mm) niet te dik, want dat heeft geen enkele nut. Alleen als je het lekker vindt mag alles. Verdeel daarna twee verkruimelde beschuiten (of paneermeel) over de bodem van de appeltaart en bestrooi daarna de bodem met een halve eetlepel custardpoeder.
- 3.) Appels schillen en het klokhuis verwijderen. Het maakt niets uit of je ze in grote of klein blokjes of in schijven snijdt. De appels vermengen met het kaneel en de suiker en vanillesuiker en daarna

in de vorm leggen. Als je voor de bovenst laag appels schijfjes gebruikt zonder kaneel, wordt de taart mooier. Je kunt de te maken deegplakjes er dan mooier horizontaal op leggen en de appels verbranden dan niet.

- 4.) Het derde stuk deeg kneden tot het deeg soepel is en op een met patentbloem bestrooide werkplek leggen. Het deeg een beetje aandrukken en dan plasticfolie er overheen. Met de deegroller er een mooie lap van rollen met een dikte van 3 mm. Daar reepjes van snijden van 1 cm breed en die op de appels leggen. De randen goed aandrukken. Overtollig deeg aan de randen wegduwen. Het deeg insmeren met een mengsel van geklutst ei en een theelepel water of een eetlepel volle koffiemelk. Het deeg wordt dan mooi bruin. De taart kan de oven in.
- 5.) Of je nu een grote of een kleine taart hebt. De bereiding blijft hetzelfde. Een klein taartje is ook heerlijk.

f. Tip:

- 1.) Vooral alle ingrediënten niet te lang mixen. Het deeg moet echt klaar zijn, binnen 2 minuten. Anders wordt het taai.
- 2.) Experimenteer met meer en minder suiker.
- 3.) Je mag het deeg uiteraard ook verdelen voor 6 kleine taartjes. Het ligt eraan welke vorm je gebruikt. Neem je een 28 cm vorm, dan heb je meer deeg voor de randen en de lijnen op de taart. Is ook leuk.
- 4.) Van het deeg wat je dan overhoud, maak je een eigen fantasietaartje.
- 5.) Als de appeltaart helemaal klaar is en voordat je hem in de oven stopt toevoegen:
 - a. 250 gr gemengde ongezoeten noten. Deze noten 10 minuten in de oven laten liggen op een temperatuur van 180° C. Dan deze noten bakken in een koekenpan met 3 eetlepels Acasiahoning. Dan op de appeltaart leggen en gewoon bakken.
 - b. Op de appeltaart leggen als hij helemaal klaar is om gebakken te worden: Meng 120 gr gewone suiker met 225 gr amandelschaafsel en het licht opgeklopte eiwit van een xl ei. Lekker even goed door elkaar roeren en dat op de appeltaart leggen. Daarna wederom gewoon bakken.
 - c. Ook lekker: 75 gr chocolade smelten en 75 gr fudge snoepjes smelten. Door de chocolade roeren en dat op de appeltaart uitgieten. Wederom gewoon bakken. Je kan natuurlijk ook een blikje gecondenseerde melk drie uur in een pannetje koken en dan de inhoud met de chocolade vermengen en dat op de appeltaart uitgieten. Is nog lekkerder.

g. Maatvoering:

- 1.) Recept goed voor een 26 cm ronde springvorm.

h. Oventemperatuur:

- 1.) aanpassen aan uw oven, maar een richtlijn kan zijn:
 1. Hete luchtoven: 175° C

2. Elektrische oven: 185⁰ C
 3. Gasoven: Matige warmte
- i. Plek in de oven:
 - 1.) Tweede richel van onderen of in het midden van de oven. Het is afhankelijk van je oven.
 - j. Tijdsduur bakken:
 - 1.) 60 -70 minuten
 - k. Presenteren
 - 1.) Dit is natuurlijk zeer persoonlijk. Lekker met een mooie toef slagroom.
 - l. Bron
 - 1.) De Margriet, diverse kookblaadjes en kookboeken, Wanda en een eigen inbreng van Taartenheer.
 - m. Bijgewerkt:
 - 1.) 10 oktober 2014
 - i. Geniet ervan.