



Maas' meesterlijke Appeltaart

Vorbereidingen

Verwarm de oven voor op 170 °C (boven- en onderwarmte)

Vet een springvorm in en bestuif deze met bloem.

Deeg

250 gr roomboter, op kamertemperatuur

150 gr basterdsuiker

400 gr zelfrijzend bakmeel

1 ei (losgeklopt, bewaar 1/3 deel voor bestrijken)

1 zakjes vanillesuiker

Snufje zout

Vulling

1 kg Granny smith of andere groene appels

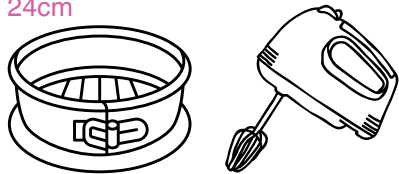
100 gr suiker (of naar smaak)

3 theelepels kaneel (of naar smaak)

Speculaas (optioneel, voor extra smaak)

Benodigheden

24cm



Zo maak je de appeltaart

- Klop het ei los en bewaar een derde deel voor het bestrijken van de bovenkant. Meng de roomboter, basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel, een half ei, vanillesuiker en een snufje zout in een grote kom tot een stevig deeg. Verdeel het deeg in drie gelijke delen.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine stukjes. Doe de appelstukjes in een grote kom en voeg de suiker en kaneel toe. Meng goed en proef de vulling. Voeg indien nodig meer suiker of kaneel toe, afhankelijk van je smaak.
- Gebruik één deel deeg om de bodem van de springvorm mee te bedekken. Gebruik een tweede deel deeg voor de randen. Dit kan door het deeg uit te rollen of door losse stukjes deeg tegen elkaar in de vorm te duwen.
- Voor extra smaak, leg enkele stukjes speculaas op de bodem van de taartvorm voordat je de appels toevoegt.
- Verdeel de appelvulling gelijkmatig over de bodem.

De Bovenkant Maken:

- Rol het laatste deel deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ongeveer 5 mm dikte. Snijd stroken van ongeveer 1 cm breed.
- Leg de stroken kruislings over de appeltaart. Gebruik eventueel extra deegstroken om de rand rondom af te werken.
- Smeer de deegstroken in met het bewaarde ei voor een mooie glanzende afwerking.

- Zet de taart iets onder het midden van de oven en bak deze in 60 minuten gaar en goudbruin.
- Laat de taart afkoelen in de springvorm voordat je de ring verwijdert. Dit helpt om de taart mooi intact te houden.