

APPEL-AMANDELTAART

HOEVEELHEID 10-12 TAARTPUNTEN **BEREIDINGSTIJD** ± 15 MINUTEN **BAKTIJD** 30 MINUTEN
HOUDBAARHEID BEWAAR TOT 3 DAGEN IN DE KOELKAST EN TOT 2 MAANDEN IN DE VRIEZER

Appeltaart is een oer-Hollandse lekkernij en mag niet ontbreken bij gelegenheden waar iets te vieren valt. Deze variant maak je met amandelmeel en honing. Gezond, smaakvol en goed van textuur. En omdat de taart vrij plat is, heeft hij een relatief korte baktijd.

INGREDIËNTEN

- 2 appels
- 200 g amandelmeel (kies voor een product met het Crossed Grain logo)
- 50 g rozijnen
- 1 el kaneel
- 1 tl baksoda
- snufje zout
- 3 eieren
- 100 g honing
- 50 g roomboter (gesmolten, plus extra voor invetten)
- sap van 1 citroen
- 1 tl vanille-extract
- 1 el poedersuiker

Keukenhulpjes

- springvorm ø 22-25 cm
- rasp
- handmixer of garde
- spatel

BEREIDING

- 1** Verwarm de oven voor tot 170 graden en vet de springvorm in met boter.
- 2** Rasp 1 appel en snijd de andere appel in dunne schijfjes. Smelt alvast de boter in een pan.
- 3** Meng amandelmeel, rozijnen, kaneel, baksoda en zout in een kom. Voeg geraspte appel, eieren, honing, boter, halve citroensap en vanille-extract toe en meng goed met een handmixer of garde.
- 4** Schep het beslag in de springvorm en verdeel het gelijkmatig met een spatel. Druk de schijfjes appel in een waaiervorm gedeeltelijk in het deeg. Bak gedurende 30 minuten.
- 5** Haal uit de oven en besprenkel direct met citroensap en bestrooi met poedersuiker. Laat de taart even afkoelen.

