

## **Naam recept: Appeltaart van De Vriendschap**

**Bijzonder:** Iedereen in Nederland bakt wel eens een appeltaart. Daarom volgt hieronder het recept van een traditionele appeltaart die smaakt zoals onze moeders en grootmoeders hem al bakten.

**Aantal personen:** 8 tot 12 personen

**Bereidingstijd:** 5 minuten voor het deeg en 15 minuten voor de vulling

**Bakvorm:** Ronde springvorm van 30 centimeter doorsnede

**Oven:** Voorverwarmen op 180° en 45 minuten midden in de oven bakken.

### **Ingrediënten:**

#### Voor het zandtaart deeg:

- 400 gram appeltaartmix van korenmolen De Vriendschap (of 200 gram bloem, 100 gram volkorenmeel, 100 gram rietsuiker en een snufje zout)
- 1 ei, het geel voor het deeg, het wit voor het bestrijken van de deegreepjes
- 225 gram boter

#### Voor de vulling:

- 4 grote Goudrenetten of andere stevige appels zoals bv. Jonagold
- 70 gram rietsuiker
- krenten en rozijnen geweekt in wat water
- citroen- of sinaasappelrasp
- citroensap
- kaneel
- abrikozen of sinaasappeljam om de gebakken taart mee te bestrijken

### **Bereiding:**

**Stap 1:** Doe de appeltaart mix (of de bloem, het volkorenmeel, de suiker en het zout) samen met de kleingesneden boter in de keukenmachine en meng het geheel. Voeg de eierdooier toe en eventueel een beetje koud water om het zandtaartdeeg te maken. Het moet een stevige deegbal worden. Deze bal moet een half uur opstijven in de koelkast voordat het deeg verwerkt kan worden. Als u geen keukenmachine heeft kunt u ook de mixer of u handen gebruiken om de ingrediënten te mengen. Het deeg mag niet te warm worden!

**Stap 2:** Schil ondertussen de appels, snijdt ze in kleine dobbelsteentjes en doe ze in een pan met wat water en citroensap, de rietsuiker en de geweekte rozijnen en krenten. Verwarm het geheel langzaam en laat ongeveer 1 minuten staan. Het water mag beslist niet koken anders koken de appels stuk. Laat de vulling op een vergiet of zeef uitlekken. Door dit te doen wordt de appelvulling iets zachter. Wilt u dit niet, laat dan het verwarmen in het water achterwege.

**Stap 3:** Verdeel het deeg in ongeveer 3 stukken en rol uit tot een dikte van ½ cm. Bekleed nu de springvorm en snijd daarvoor uit 1 stuk de bodenvorm. Gebruik vervolgens de restjes en het tweede stuk voor de zijkanten van de vorm. De delen kunnen heel goed met wat koud water op elkaar geplakt worden.

**Stap 4:** Meng de uitgelekte vulling met de kaneel en de geraspte citroen- of sinaasappelrasp en doe deze in de met deeg beklede vorm. Bedek nu de vulling met reepjes deeg die uit de 3<sup>e</sup> lap gesneden zijn en vlecht er een mooie ruitvorm van. Bestrijk de taart met het losgeklopte eiwit en zet deze midden in de oven om te bakken. Laat de taart na het bakken buiten de oven in de springvorm goed afkoelen en bestrijk daarna met de abrikozen- of sinaasappeljam.

Dit recept wordt u aangeboden door korenmolen De Vriendschap te Weesp.