

de leukste taarten shop



Klassieke Appeltaart

Maak met dit recept gemakkelijk zelf een heerlijke Appeltaart met de FunCakes Mix voor Koekjes en vul je keuken met de verrukkelijke geur! Deze klassieke appeltaart heeft een krokante buitenkant met smaakvolle appelvulling. Perfect voor verjaardagen. Serveer de appeltaart met een toef slagroom om hem helemaal af te maken!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500g

F10150
€ 6,25



Patisse Profi Springvorm Ø22cm

P02923
€ 10,05



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 20 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Magic Roll Out Powder
- 150 g ongezoeten roomboter
- 8 appels
- 30 g suiker
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels maïzena
- 1 ei

Welke appels gebruik je voor je Appeltaart?

Voor de appeltaart is het belangrijk dat je stevige en frisse appels gebruikt, zodat je appeltaart niet flauwtjes van smaak is en ook niet zompig wordt. Populaire ppels die hiervoor geschikt zijn:

- Elstar
- Goudrenetten
- Granny Smith
- Jonagold

Benodigheden

- Patisse Profi Springvorm Ø22cm



Stap 1: Bereid de bodem voor de appeltaart

Verwarm de oven voor op 160°C. Breek het ei en klop dit los in een bakje. Maak vervolgens 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Houd een beetje van het losgeklopte ei achter voor het bestrijken. Laat het deeg daarna minstens een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bekleed de bakvorm

Rol het deeg uit op een met meel bestoven werkblad en bekleed de bodem en de zijkanten van de springvorm met ca. 3/4^e van het deeg.

Stap 3: Maak de appelvulling

Snijd de appels in partjes. Meng daarna de suiker, kaneel, banketbakkersroom en maïzena in een bakje en doe dit door de appels. Plaats daarna de appel partjes in de vorm.

TIP: Hoe zorg ik ervoor dat de bodem van de appeltaart knapperig blijft?

Bestrooi de onderkant van het deeg van de appeltaart eerst met wat paneermeel, zodat de onderkant knapperig blijft.

Stap 4: Bak de appeltaart gaar

Rol de rest van het deeg uit, snijd dit in stroken en leg deze over de appels. Bestrijk het deeg met ei en bak de appeltaart in ca. 50-60 minuten gaar. Laat na het bakken goed afkoelen in de springvorm.



Stap 5: Serveer de Appeltaart met een toef slagroom!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

Hoe maak je appeltaart extra lekker?

- Hussel door de appelpartjes wat fijngehakte walnoten, fijngehakte hazelnoten of rozijnen (eventueel vooraf in rum geweekt).
- Doe 125 gram amandelspijs (aangemengd met wat losgeklopt ei) of wat verkrumelde bitterkoekjes op het koekjesdeeg en plaats daarna de appelpartjes erop.