

Recept / gemaakt door Petra Joosten

Appel-notentaart Ala Petra

Nodig:

- 500 gr zelfrijzend bakmeel
 - 175 gr roomboter of margarine
 - 1 ei
 - 1 kg zacht/zuren appels (ca. 6 stuks, bijv. Goudrenet of Elstar)
 - 20 gr suiker
 - 75 gr rozijnen/ cranberry's
 - 2 á 3 tl Kaneel
 - Beetje citroensap of geraspte citroenschil
 - Walnoten
 - Allerlei soorten noten (amandelen, pecanoten, pinda's etc.) noten klein gemaakt/gekneusd
- Alles op kamer temperatuur.



Bereiding:

- Vet de springvorm in.
- Verwarm de oven voor.
- Wel de rozijnen/cranberry's in lauw warm water en dep ze droog.
- Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg het meel en 2/3 van het los geklopt ei toe.
- Kneed het geheel met de hand tot een samenhangend deeg.
- Laat het deeg rusten in de koelkast.
- Schil de appels en snijd ze in stukjes.
- Rasp wat citroenschil en meng dit bij de appels, (of wat citroensap).
- Meng nu de appelblokjes met suiker, kaneel rozijnen/cranberry's en de noten.
- Bekleed met 2/3 deel van het deeg, de bodem en de rand in de springvorm.
- Vul de vorm met het appel/noten/ rozijnen/cranberry's mengsel.
- Bestuif op een tafel wat bloem en rol het resterende deeg uit. Maak met een mes mooie reepjes en leg deze kruislings op de taart.
- Bestrijk de reepjes en de rand met het de rest van het ei.
- Bak de appeltaart in 60 – 75 min goudbruin.
- Laat de appel/noten taart ca. 1 uur afkoelen voordat je de bakvorm verwijderd.

Temperatuur oven:

- Elektrische oven: 180 graden
- Hete lucht oven: 165 graden
- Gasoven: stand 3- 4