

Hollandse appeltaart

Ingrediënten

Het recept voor een heerlijke klassieke appeltaart gemaakt met de Hollandse goudrenet!

Vulling

- 150 gram blanke rozijnen
- Sap van 2 sinaasappelen
- 800 gram zure appels(bijv. goudrenet) in plakjes
- 1 theelepel kaneel
- 75 gram grof gehakte walnoten
- 30 gram SteviJa Kristal[®]
- 2 eetlepels custard
- 1 eetlepel havervlokken

Deeg

- 200 gram bloem
- 40 gram SteviJa Kristal[®]
- 150 gram (room)boter
- 1 ei
- Snufje zout
- 1 theelepel SteviJa Baksoda
- 2 eetlepels hete melk
- Springvorm (24 cm, ingevet)

Bereiding

Vulling

Week de rozijnen circa 30 minuten in het sinaasappelsap.

Deeg

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de bloem, Kristal, boter, het ei en het zout. Los de Baksoda op in de melk en voeg deze bij het deegmengsel. Kneed het mengsel tot een soepel deeg. Houd 1/5 deel van het deeg apart en rol de rest uit tot een cirkel. Bekleed hiermee de springvorm.

Laat de rozijnen uitlekken in een zeef en meng ze met de rest van de ingrediënten voor de vulling in een kom. Schep de vulling op het deeg in de springvorm.

Rol het apart gehouden deeg uit en snijd het in lange repen van circa 1 cm breed. Leg de repen deeg in een ruitpatroon op de vulling. Bak de taart in 45 minuten lichtbruin en gaar op het rooster, iets onder het midden van de



oven. Laat de taart afkoelen en serveer hem lauwwarm, eventueel met een toefje slagroom. Lekker bij een verse kop koffie of thee!