

APPELTAART

BIJ JANNEKE THUIS

CULINAIR ♦ KARAKTER

APPELTAARTEN 12

APPELCAKES 74

APPELDESSERTS 102

APPELBROOD 114

KLEIN APPELGEBAK 122

REGISTER 172





VEGAN APPELTAART



Ook zonder dierlijke producten kun je een heerlijke appeltaart bakken. Neem plantaardige boter en vervang het ei door kokos-, soja- of amandelmelk. Niemand die ziet of proeft dat dit een vegan versie van onze Hollandse klassieker is!

VEGAN APPELTAART

VOOR 10 PERSONEN

300 gram bloem
200 gram plantaardige
boter, op kamertemperatuur
175 gram suiker
75 ml kokosmelk
1,2 kilo handappels
2 theelepels kaneel
- keukenmachine of
mixer met deeghaken,
vershoudfolie, ingevette
springvorm van 24 cm
doorsnede, appelboor

KNEED in de keukenmachine of met de mixer met deeghaken een samenhangend deeg van de bloem, de boter, 100 gram suiker, 50 ml kokosmelk en een snuf zout. Voeg een beetje extra bloem toe als het deeg plakt. Vorm er een bal van en laat het deeg in vershoudfolie verpakt minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

VERWARM de oven voor tot 180 °C. Rol tweederde van het deeg uit tot een deeglap van 32 cm doorsnede. Bekleed er de bodem en rand van de vorm mee. Zet de vorm in de koelkast.

SCHIL de appels, boor het klokhuis eruit en snijd elke appel in 12 partjes. Meng de appel met 50 gram suiker en de kaneel. Haal de vorm uit de koelkast en vul de taartbodem zo compact mogelijk met het appelmengsel.

ROL de rest van het deeg ook uit tot een ronde lap en snijd er repen van. Leg met de repen een vlechtwerk op de appeltaart. Druk de deegrand over de uiteinden van de vlechtrepen vast. Bestrijk het deeg met de resterende 25 ml kokosmelk en bestrooi met de laatste 25 gram suiker.

BAK de appeltaart in de voorverwarmde oven in ongeveer 1 uur gaar. Laat de taart in de vorm afkoelen tot lauwwarm of kamertemperatuur.

Bereiding: 30 minuten

Wachten: 30 minuten + afkoelen

Oven: 1 uur

VARIATIE TIP Vervang 300 gram appels voor stukjes rabarber, blauwe bessen of peer.

Maak voor ieder een
eigen crumble of zet
een grote schaal
op tafel en schep
er gul uit. Warm het
allerlekkerst!



Anijs is een minder gebruikelijke maar fantastische combinatie met appel. Natuurlijk kun je ook kardemom of kaneel nemen. Afhankelijk van wat het seizoen – of mijn fruitlade – biedt, vervang ik een deel van de appels ook graag door stukjes abrikoos of rabarber, blauwe bessen of blokjes peer.

WARME APPEL-ANIJSCRUMBLE

met ijs

VOOR 4 PERSONEN

1 kilo handappels
2 theelepels gemalen
anijszaad
75 gram suiker
100 gram bloem
75 gram ongezouten
roomboter, op kamer-
temperatuur
4 bollen vanilleroomijs
- 4 eenpersoonsoven-
schaaltjes of 1 grote oven-
schaal (1 liter),
keukenmachine of mixer
met deeghaken

VERWARM de oven voor tot 200 °C. Schil de appels, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in kleine blokjes. Meng de appels met de anijs en 25 gram suiker. Verdeel de appelblokjes over de ovenschaaltjes of ovenschaal.

KNEED in de keukenmachine, met de mixer of met de vinger-
toppen van de bloem, de boter en de laatste 50 gram suiker
een kruimelig deeg. Strooi de deegkruimels over de appels.

BAK de crumbles in de voorverwarmde oven in ongeveer
30 minuten goudbruin en gaar. Laat de crumbles uit de oven
10 minuten afkoelen, zodat de kruimels knapperig worden.
Serveer ze liefst nog warm, met het ijs.

Bereiding: 20 minuten + afkoelen

Oven: 30 minuten

VEGAN Neem voor een vegan crumble plantaardige boter.

GLUTENVRIJE CRUMBLE Gebruik glutenvrij meel.