

Hollandse appeltaart

benodigdheden:

11 grote jonagold appels

125 gram boter op kamertemperatuur + extra om in te vetten

125 gram plantaardige margarine op kamertemperatuur

200 gram suiker

1 zakje vanillesuiker

2 eieren

400 gram zelfrijzend bakmeel

2 eetlepels kaneel

springvorm (doorsnee 28 centimeter)

bakkwastje

bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden C. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in 4 parten. Snijd deze in plakjes. Vet de springvorm in met wat boter. Doe de boter, de margarine, de suiker, de vanillesuiker en een mespunt zout in een beslagkom en klop met een mixer tot een luchtige massa.

2. Voeg 1 ei toe en mix tot een egaal beslag. Doe het zelfrijzend bakmeel erbij en mix tot het deeg een bal vormt. Vervang de gardes van de mixer eventueel halverwege door deeghaken. Bekleed de springvorm met de helft van het deeg en houd de rest achter.

3. Doe de helft van de appels in de springvorm en strooi er 1 eetlepel kaneel over. Leg vervolgens de andere helft van de appels erop en strooi ook daarover 1 eetlepel kaneel.

4. Rol het achterovergehouden deeg uit tot een lap van een halve centimeter dik en snijd er 8 stroken uit van anderhalve centimeter breed en 1 lange strook voor langs de rand van de springvorm. Leg de deegstroken in een geruit patroon over de appelvulling. Leg de lange strook in een cirkelvorm langs de rand van de springvorm. Klop het andere ei los en bestrijk met het kwastje de stroken en de rand. Zet de taart anderhalf uur in het midden van de oven en laat hem mooi bruin worden. Controleer regelmatig of de taart niet te snel bruin wordt; in dat geval zet je de oven op 150 graden.