

Appeltaart recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Een echte oud-Hollandse klassieker is wel de appeltaart! Deze taart bestaat al jaren, maar is nog altijd bij velen geliefd en komt bij veel verjaardagen weer op tafel. Ook wij zijn dol op appeltaart en delen daarom ons favoriete appeltaart recept met jullie, zodat je thuis ook een heerlijke appeltaart kunt maken. Het lekkere aan deze taart is, dat wij wat paneermeel op de taartbodem strooien alvorens we de vulling in de taartvorm doen. Daardoor wordt de taart niet zo sompzig van de appels. Ben je benieuwd naar hoe je zelf een verrukkelijke appeltaart kunt maken? Lees dan snel verder voor ons appeltaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram fijne kristalsuiker;
- 300 gram patentbloem;
- 1 theelepel Brand New Cake Gemalen Kaneel;
- Snufje zout;
- 45 gram gele rozijnen;
- 45 gram donkere rozijnen;
- 30 gram paneermeel;
- Springvorm 24 centimeter;
- Brand New Cake Bakspray;
- Plasticfolie;
- Deegroller.

Overige benodigheden:

- 175 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 2 eieren, maat M;





écht alles om te bakken

-



écht alles om te bakken

laten afkoelen en daarna verpakken in plasticfolie of aluminiumfolie. Uiteraard is het ook mogelijk om de taart in een taartdoos te bewaren. Op deze manier blijft de taart buiten de koeling tot wel 2 dagen goed. Je kunt de appeltaart ook in de koeling bewaren, mits je 'm goed verpakt. In de koeling blijft de appeltaart een dag langer goed en lekker.

Of vries de appeltaart in!

Je zou de appeltaart zelfs kunnen invriezen, mits je deze goed luchtdicht verpakt. Sommige mensen zeggen dat de taart nog lekkerder smaakt als je 'm weer uit de vriezer haalt en laat ontdooien. In de vriezer kun je het gebak tot wel 2 maanden bewaren. Een appeltaart dat in de vriezer is geweest, kun je ook nog eens mooier aansnijden. Vind je het lekker om een beetje warme appeltaart te eten? Laat de appeltaart uit de vriezer dan eerst volledig ontdooien. Verwarm de oven voor op 175 graden en laat de taart ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven zitten. Bon appetit!

Deel jouw appeltaart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke appeltaart gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Gele Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH305)
- 1 x Molen de Hoop Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH54)
- 1 x Paneermeel Biologisch 200g (Art.nr.: UD5000241)
- 1 x Walter Springvorm Ø24cm (Art.nr.: 900024)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)

