

Appel kruimel plaattaart recept

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 24 personen



Als je nou in je hele leven nog maar één soort taart zou mogen eten, welke zou dat dan zijn? Dat wordt stevig dubben, maar we gaan waarschijnlijk toch voor appeltaart. Met die good old classic kan je echt alle kanten op. De appelkruimeltaart die we vandaag maken valt vast ook bij iedereen in de smaak. Een cakebodem met een vleug yoghurt erdoor, frisse appels met citroensap en kaneel en dan een lekker knapperige crumble erop. Smullen! Door de rechthoekige vorm deel je van deze taart heel gemakkelijk net zoveel stukjes als je maar wilt. Deze gaat op ons favorietenlijstje! Lees snel verder voor ons appel kruimel plaattaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 260 gram witte basterdsuiker;
- 350 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 50 gram cakemeel;
- 10 gram Dr. Oetker Vanille Bourbon Pasta;
- 10 gram bakpoeder;
- Een halve theelepel kaneel;
- Bakspray;
- Wilton Bakvorm Rechthoek 33x22,5x5cm.

Overige benodigheden:

- 200 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- Snufje zout;
- 80 gram Griekse yoghurt;
- 3 appels;





écht alles om te bakken

- Sap van een halve citroen;
- 100 gram ongezoeten roomboter, koud.

Recept

Het maken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 3 minuten de 200 gram roomboter en 180 gram witte basterdsuiker door elkaar heen.
3. Meng 1 voor 1 de eieren door het botermengsel heen.
Tip! Voeg pas het volgende ei toe als de andere volledig is opgenomen.
4. Mix de Griekse yoghurt en de vanille pasta door het beslag heen.
5. Meng in een andere kom de bloem, bakpoeder, zout en cakemeel door elkaar heen.
6. Mix beetje bij beetje de droge ingrediënten door de natte ingrediënten heen.
7. Mix in 1 minuut het geheel door tot een glad beslag.

Het maken van de appelvulling:

1. Schil de appels en snijd ze in dunne partjes.
2. Meng het citroensap, 20 gram basterdsuiker en een halve theelepel kaneel door de appelpartjes heen.
3. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
4. Giet het beslag in de bakvorm.
5. Verdeel de appels over het beslag.

Het maken van de kruimel:

1. Meng de bloem en 60 gram basterdsuiker door elkaar heen.
 2. Snijd 100 gram koude roomboter in blokjes.
 3. Kneed de ingrediënten met je vingers door elkaar heen tot een kruimeldeeg.
 4. Verdeel het kruimeldeeg over de appels.
 5. Bak de appel kruimel plaattaart in 40 à 45 minuten gaar.
- Tip!** De baktijd kan per oven verschillen, bekijk dus zelf even wanneer de cake gaar is.

Handige informatie

Hoe kun je de appel kruimel plaattaart het beste bewaren?

Je kunt deze appel kruimel plaattaart op verschillende manieren bewaren. Zo kun je ervoor kiezen om de taart in de koelkast te bewaren. In de koelkast blijft het gebak circa 3 dagen goed, mits de taart goed afgedekt is. Vind je





écht alles om te bakken

3 dagen net iets te kort? Dan kun je ervoor kiezen om het gebak in te vriezen. In de vriezer blijft de plaattaart tot ongeveer 2 maanden goed. Daarbij is het ook belangrijk dat de taart goed verpakt is.

Bekijk ook eens onze andere recepten met appel!

Kan jij geen genoeg krijgen van het bakken met appels? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij op onze blog uiteenlopende recepten met appel hebben verzameld. Zo vind je er een [recept voor appel muffins](#), maar ook een [recept voor een lekkere appel limoen cake](#). Houd jij meer van taarten in plaats van cake? Probeer dan eens dit [recept voor een appelkruimel cheesecake](#) of dit [recept voor een open appeltaart met kaneel](#). [Bekijk al onze recepten met appel hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte appel kruimel plaattaart aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept een appel kruimel plaattaart te bakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen wij jouw foto zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Molen Cakemeel (cakemix) 1kg (Art.nr.: DH350)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

