

American apple pie met honing recept

 ± 1.5 uur

 ± 2 uur

 10 personen



Wanneer je op reis gaat naar de Verenigde Staten, mag een stukje American apple pie zeker niet ontbreken. Deze pie is namelijk één van de meest bekende taarten die daar wordt gebakken. Voor iedereen die niet een hele reis naar de VS wil afleggen of dat stukje Amerika gewoon naar huis wilt halen, heeft Instagrammer @hemelssbakken deze American apple pie met honing gemaakt. De honing in combinatie met het zoete deeg en de friszoete appels, is echt heerlijk en een combinatie die veel Amerikanen gebruiken. Lees snel verder voor ons American apple pie met honing recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram + 3 eetlepels Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem;
- 2 eetlepels kristalsuiker;
- 100 gram bloemenhoning;
- 1 theelepel kaneel;
- Patisse Kwast Siliconen 3,5cm;
- Tala Pie Bakvorm Rond 23x3,5cm;
- Städter Deegsnijder Dubbel (Glad & Kartel);
- Weegschaal;
- Deegroller;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 1 theelepel keukenzout;
- 225 gram ongezoeten roomboter, koud;
- 60/120 milliliter ijswater;



- 1 kilo appels, ± 6 appels;
- 1 ei, maat M;
- Foodprocessor.

Recept

1. Meng 300 gram patentbloem, 3 eetlepels kristalsuiker en 1 theelepel zout door elkaar heen.
2. Snijd 225 gram koude roomboter in blokjes en puls de boter door het bloemmengsel heen.
Tip! Snijd de boter met 2 messen door het bloemmengsel heen als je geen foodprocessor hebt.
3. Stop met mengen als de boter in kleine stukjes is, maar je de boter nog wel kunt zien.
4. Haal het deeg uit de foodprocessor en doe het deeg in een grote kom.
5. Voeg beetje bij beetje het ijswater toe, totdat je een mooi deeg hebt.
Tip! Het deeg mag een beetje plakkerig blijven, maar moet niet te nat aanvoelen.
6. Verpak het deeg in plasticfolie.
7. Laat het deeg 2 uur in de koelkast rusten.
Tip! Je kunt het deeg ook een nacht in de koelkast laten rusten.
8. Snijd de appels in kleine stukjes.
9. Meng de stukjes appel, 100 gram honing en 1 theelepel kaneel door elkaar heen.
10. Spray de bakvorm in met bakspray.
11. Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
12. Bestuif het werkblad met bloem.
13. Rol het deeg uit tot een grote plak.
14. Bekleed de bakvorm met het deeg.
15. Verdeel de appelvulling over de bakvorm.
16. Rol het overgebleven deeg opnieuw uit en maak hiervan een mooie bovenkant.
17. Bak de American apple pie met honing voor 20 minuten.
18. Verlaag de temperatuur naar 175 graden.
19. Bak de taart in 20 minuten goudbruin.

Handige informatie

Bekijk onze andere recepten met appel!

Appels geven een lekkere friszoete smaak aan je baksels. Lijkt het je leuk om naast dit American apple pie recept nog meer lekkernijen met appel te maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij tientallen recepten met appel op onze receptenpagina hebben verzameld. Naast allerlei [appeltaart recepten](#) vind je bij ons nog veel meer uiteenlopende recepten. Probeer bijvoorbeeld eens dit [recept voor een appeltaart trifle](#) of dit [recept voor appelkanjers](#). [Check al onze recepten met appel hier](#) en ga lekker aan de bak!



Ontdek onze receptenpagina!

Kan jij net als ons geen genoeg krijgen van bakken en vind je het leuk om telkens nieuwe recepten te ontdekken? Neem dan eens een kijkje op onze receptenpagina, want we voegen wekelijks nieuwe recepten toe aan deze pagina. Van de lekkerste cake-, koek- en dessert recepten tot aan de beste brood recepten, bij ons vind je het allemaal! [Neem dus snel een kijkje tussen onze recepten](#), zodat je weer helemaal geïnspireerd thuis aan de slag kunt gaan.

Laat jouw zelfgemaakte American apple pie met honing aan ons zien!

Heb jij met dit recept een American apple pie met honing gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door het gebak te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x BrandNewCake Keukenweegschaal Zwart 5kg (Art.nr.: BNC01235)
- 1 x Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH138)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Patisse Kwast Siliconen 3,5cm (27cm) (Art.nr.: 10311)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Tala Pie Bakvorm Rond Ø23x3,5cm (Art.nr.: 226125)
- 1 x Städter Deegsnijder Dubbel (Glad & Kartel) (Art.nr.: 508033)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

