

# Hollandse appeltaart

Ik heb mensen gekend, die met een kofferruimte vol Honig Appeltaartenmix terug uit Nederland kwamen. Helemaal niet nodig! De truc is gewoon: meel met bakpoeder.



## Ingrediënten voor de vulling

- 1 kilo geschilde appels, ontdaan van klokhuis
- suiker
- kaneel
- 150 gram rozijnen
- Strohrum 80%

## Ingrediënten voor het deeg

- 350 gram meel (glattes Weizenmehl)
- 1 pakje bakpoeder
- 1 mespunt zout
- 100 gram suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 ei
- 5 eetlepels melk
- 120 gram koude (room)boter

## Voor het ronde bakblik (hoge rand)

- boter
- meel
- bakpapier

## Om te bestrijken

- melk
- evt. eigeel

Appels in kleine stukjes snijden en in een grote zeef of vergiet doen. Appels met suiker en kaneel bestrooien en doorelkaar schudden. De zeef met plastic folie afdekken en op een schaal zetten om de appels te laten uitlekken. Zeef met appels zo meerdere uren staan laten.

De rozijnen met warm water afspoelen en in een kleine pot of schaal met deksel in de strohrum onderzetten. Ook de rozijnen met de rum meerdere uren zo wegzetten.

Meerdere uren kan ook een nacht zijn. Dat wil zeggen, `s avonds de appels en rozijnen voorbereiden en de volgende dag verder gaan.

Meel en bakpoeder in een grote schaal zeven. In het midden een kuiltje maken en zout, suiker, vanillesuiker, ei en melk toevoegen. De koude boter in kleine stukjes over het meel verdelen en alles snel tot een mooi deeg kneden. Eventueel eerst met een mixer met kneedhaken en dan met de hand afmaken. Het deeg in plastic folie wikkelen en 30 tot 60 minuten in de koelkast laten rusten.

De rozijnen over de appelstukken gieten en door elkaar schudden. Terug op de schaal zetten en weer laten uitlekken.

Indien de rand van de bakvorm kan worden afgenomen, dan deze rand met boter invetten en met meel bestrooien. De bodem van het bakblik met bakpapier bedekken en de bakvorm weer in elkaar zetten.

De helft van het deeg op de bodem van de bakvorm uitdrukken en met een vork daarin gaatjes prikken. De helft van de andere helft van het deeg tegen de opstaande rand van de bakvorm uitdrukken.

Van het laatste vierde deel van het deeg deegrolletjes of slierten maken. Het beste gaat dat door het deeg eerst tussen twee vellen plastic folie met een deegroller uit te rollen. Daarvoor kan het folie van de zeef met appelstukjes en van het deeg worden gebruikt.

Het aanrecht met meel bestrooien. Eén vel van het plastic folie van het uitgerolde deeg aftrekken en die kant van het deeg op het meel leggen. Het andere vel folie afnemen en met een mes deegslierten van het deeg afsnijden en opzij schuiven.

Nu de uitgelekte stukken appel en rozijnen in de bakvorm doen en de deegslierten in ruitvorm daaroverheen leggen. De slierten deeg met melk, eventueel geroerd met eigeel, bestrijken.

Het bakblik met deeg en appels nu in de voorverwarmde oven in 40 minuten op 170 graden bakken.

Tot slot zelf het sap van de appel met de rum van de rozijnen opdrinken. `Mmmmmm!

**Karin Mollee**