

## **Appeltaart op bakplaat**

### **Ingrediënten:**

600 gr. Zelfrijzend bakmeel

275 gr. Lichtbruine basterdsuiker of wat ik nogal eens gebruik Palmsuiker

375 gr. Harde koude boter.

2 eieren

Zout ( ik heb wel eens van iemand gehoord dat genoeg zout belangrijk is voor de smaak)

Geraspte schil van een citroen.

Sap van citroen

Grote blauwe rozijnen

Cranberries heb ik bij de Jumbo naast de groente weegschaal. Daar zit geen suiker in, want veelal wordt er suiker toegevoegd bij de cranberry's.

Verse abrikozen

En gemende noten (hazelnoten, pecan en walnoten amandelen en cashewnoten

De hoeveelheid vruchten en noten doe ik op gevoel, deze weeg ik eigenlijk nooit af. Ik hak ze heel fijn.

Kaneel

2,5 kilo goudrenetten

Bakpapier op de plaat en met een kwastje insmeren met een beetje boter.

Zeef de bakmeel in een kom voeg basterdsuiker en zout toe.

Daarna boter, die snij ik altijd in soort van kleine blokjes.

1 ei en geraspte citroenschil, kaneel en een klein gedeelte van de gehakte noten en daarna kneden met koude handen.

Een schone theedoek nat maken met koud water en de theedoek om de deegbal heen (inpakken)

Vervolgens leg ik hem minimaal een half uur, meestal een uur in de koelkast.

De appelen schillen, in een schaal met tussen de lagen citroensap en kaneel.

Deeg uit de koelkast en ongeveer ¼ apart houden. Deeg uitdrukken op de plaat, ik doe geen opstaande rand. Vervolgens met een vork gaatjes prikken in de deegplaat.

Een beetje paneermeel strooien hierover i.v.m. vocht van de appels.

Dan laagje appels, laagje gehakte noten en bovengenoemde vruchten, nog een dunne laag appels en daarna repen maken van het resterende deeg voor over de appeltaart.

De bovenkant van de taart smeer ik in met een geklutst ei.

Ik bak de appeltaart op 175 ° op de onderste richel in een voorverwarmde oven 1uur en daarna zet ik hem op hetelucht nog 10 minuten zodat de appels heerlijk zacht zijn.

Over het geheel doe ik zelfgemaakt jam al hij warm uit de oven komt. Ik had de laatste keer druiven en vijgen jam. (of eigen gemaakte jam al op de deegbodem)