

Appeltaart

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 16:34

Tip:

Schil de appels en ontdoe deze van klokhuis. Snij de appel in schijfjes en doe ze op een plaat. Besprenkel de schijfjes met kaneel. Vervolgens de appels op de plaat direct invriezen. De kleur blijft zo behouden. Doe, na het invriezen, de appelschijfjes in een plastic zak en plaats deze weer terug in de diepvries.

Deze schijfjes zijn in het voorjaar makkelijk te gebruiken voor een appeltaart. Deeg klaarmaken, schijfjes erop etc.

Ingredienten:

Voor het deeg:

300 gr. bloem

180 gr. boter

150 gr. basterdsuiker (wit)

1 ei

1 snufje zout

Voor de vulling:

600 gr. vaste zure appels

60 gr. suiker

60 gr. rozijnen

2 beschuiten of paneermeel

2 eieren

2 eetlepels maizena

Bereidingswijze:

Appeltaart voor een springvorm van 24 cm.

Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom. Snijd de boter met 2 messen in kleine stukjes en kneed alles met een koele hand door elkaar tot een soepel deeg.

Beboter de springvorm. Bestuif het aanrecht en de deegrol met bloem. Rol het deeg uit tot een ronde lap van + 2/3 cm. dikte en bedek er de bodem en een gedeelte van de opstaande rand mee, ter hoogte van + 4 cm.

Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuisen, snijd de appels in schijfjes. Verdeel 1 eetlepel maizena over de bodem en leg de appelstukjes in de vorm. Strooi de suiker, maizena, rozijnen en beschuitkrumels (paneermeel) er over. Klop de eieren los en giet 2/3 over het mengsel. Rol het overige deeg uit en snij er reepjes van en verdeel deze over de taart en bestrijk ze met het overgebleven ei.

Verwarm de oven 10 minuten voor op 180 gr.

Schuif het rooster met de gebakvorm zo in de oven, dat het midden van het deeg wat hoogte betreft midden in de oven komt.

Reken voor de baktijd + 50 minuten. Bestrijk eventueel de warme taart met abrikozenjam.

Appeltaart 3 appels

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 16:37

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Ingredienten:

3 appels
200 gram bloem
200 gram suiker
2 eierdooiers
70 gram margarine
Zout
½ zakje gist (circa 8 gram)
Het sap van 1 ½ citroen
50 ml melk

Bereidingswijze:

Schil de appels en snijd ze in partjes.

Vermeng de partjes met het sap van een halve citroen.

Meng alle andere ingrediënten (bloem, suiker, eierdooiers, margarine, zout, gist, het sap van 1 citroen, melk) door elkaar totdat je een gladde deegbal verkrijgt.

Bedek de bodem van een taartvorm met het deeg en voeg de appelpartjes toe.

Strooi er wat suiker over en bak de taart in 50 minuten op ovenstand 160° goudbruin (verwarm de oven goed voor).

Controleer of de taart klaar is door er met een tandenstokertje in te prikken, blijft het tandenstokertje schoon, dan mag de taart eruit.

=====

Appeltaartjes

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 16:39

Ingredienten:

200 gram bloem
200 gram suiker
50 gram boter
2 eierdooiers
½ zakje gist
Zout
1 eetlepel rum
1 appel (in stukjes gesneden en gemarineerd in citroensap met een beetje kaneel)

Bereidingswijze:

Klop de eierdooiers en de suiker op.

Voeg de bloem, boter en andere ingrediënten toe.

Laat de appelstukjes goed uitlekken en voeg ze als laatste toe.

Doe het beslag in muffinvormpjes en bak ze in ten hoogste 15 minuten in een voorverwarmde oven (160 graden) gaar.

De taartjes kunnen ook eerder gaar zijn, haal ze uit de oven als ze goudbruin zijn.

=====

Appelkruimeltaart

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 09:32

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Ingredienten:

Voor 8 personen

Het bodemdeeg:

150 g Bloem

1,5 tl bakpoeder

65 g basterdsuiker

1 zakje vanillesuiker

2 el water

75 g boter

Voor de kruimels:

150 g bloem

125 g kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

125 g boter

Voor de vulling:

Amandelspijs

4 a 5 Appels (goudreinetten)

Kaneel

Evt. 1 el suiker bij

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op ongeveer 250-280 graden Celsius en vet de springvorm in.

Snij de appels in kleine stukjes en vermeng deze met de kaneel en eventueel wat suiker.

Kneed de ingrediënten voor het bodemdeeg snel tot een bal en de ingrediënten voor de kruimels voorzichtig met je vingers tot een kruimelig deeg.

Verdeel het bodemdeeg over de bodem van de vorm en druk het aan, zorg voor een opstaande rand van ongeveer 1 cm.

Verkruimel een beetje amandelspijs over de bodem en daarna de appels. Bedek de appels met het kruimeldeeg.

Bak de taart in ongeveer een half uur goudbruin.

Lekker met een toef slagroom en koffie of warme chocolademelk.

=====

Appelkruimeltaart met rozijnen

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 09:37

Ingredienten:

Voor 10 personen

Voor het deeg:

300gr zelfrijzend bakmeel

150 gr witte basterdsuiker

mespuntje zout

1 zakje vanillesuiker of geraspte schil van een citroen

200 gr koude boter

1 ei, losgeklopt

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Voor het appelmengsel:

7 stevige appels (goedreinette)

75 gr suiker

1 tl kaneel

Flinke hand rozijnen

Voor de kruimellaag:

50 gr bloem

50 gr suiker

50 gr koude boter

springvorm 24 cm

paneermeel

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 180 gr (electrisch)

Vorm invetten en beetje paneermeel tegen de boter laten plakken

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze klein. Voeg overige ingredienten van het appelmengels toe aan de appelsstukjes.

Maak het deeg door alle ingredienten samen te voegen in een kom en met twee messen fijn te snijden tot de boter niet meer zichtbaar is in het mengsel.

Bekleed de springvorm met het kruimeldeeg, let op dat de hoek dun blijft. Bodem aandrukken met de bolle kant van een lepel.

Vul de springvorm met appelmengsel.

Dek de taart af met een kruimellaag: Ingredienten samenvoegen en met twee messen fijnsnijden.

Vervolgens erover strooien.

70 minuten op 180 graden in de oven.

Uurtje in de springvorm af laten koelen, dan de rand eraf halen. Anders stort de rand in, en dat is zonde.

=====

Appeltaart 5 appels

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 16:52

Ingredienten:

200 gram roomboter

100 gram suiker

1 ei

1/2 theelepel zout

300 gram zelfrijzend bakmeel

5 appels van bijvoorbeeld Croninger Kroon, Luntèrse Pippeling, Brabantse BelleÉleur, Sterappel of Rode Dijkmanszoet

Bereidingswijze:

Meng in een kom de roomboter met de suiker, het ei en een halve theelepel zout.

Zeef het bakmeel boven de kom en kneed tot een samenhangend deeg.

Druk het deeg op de bodem en tegen de rand van de taartvorm.

Laat het deeg minimaal dertig minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de appels in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd ze in partjes.

Beleg de bodem met de partjes appel en druk ze licht in het deeg.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Bak de taart in de voorverwarmde oven in 30-35 minuten mooi bruin en gaar.
Laat de appeltaart in de vorm afkoelen.

=====

Boerenappeltaart

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 16:56

Ingredienten:

175 gr. suiker,
200 gr. cakemeel,
125 gr. roomboter,
3 eieren;
beetje zout;
kaneel,
3 kg appels (Goudreinet, Elstar of Jonagold),
Boerenjam pruimen (Rode pruimen).

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen tot 175 gr.
Appels schillen, in parten snijden en in suiker en kaneel zetten;
Suiker en boter mixen met wat zout; cakemeel erdoor; deeg moet lopen in de braadslee;
Appelparten met de rug naar boven in het deeg duwen;
Taart 45 minuten bakken;
Pruimenjam (of andere jam naar keuze) er overheen strijken;
Oven uitzetten en de taart er nog een kwartier in laten staan.

=====

Appelkruimelkoek

Geschreven door Erwin - 05/01/2012 21:44

Ingredienten:

Deeg voor een springvorm (doorsnede 26 cm),
375 gram margarine of roomboter
300 gram suiker
2 zakje Vanillesuiker
2 ei
1 mespuntje zout alleen bij ongezoeten boter
750 g bloem
2 zakje Bakpoeder

Vulling:

1000 g verse of geweekte vruchten (appelen, kersen, pruimen, krenten)
2 zakje Vanillesuiker
suiker naar smaak

Bereidingswijze:

Men roert de boter of margarine tot room en voegt lepel voor lepel de suiker met de vanillesuiker toe.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Daarna het ei en eventueel het zout.

2/3 deel van de bakpoeder gemengde en gezeefde bloem wordt er bij hoeveelheden van 3 eetlepels tegelijk doorheen geroerd.

De rest van de bloem strooit men bovenop het deeg en verwerkt alles met de handen of 2 vorken tot een kruimige massa.

Voor de vulling worden verse appels geschild en gesnipperd.

Harde appels worden met de vanillesuiker en suiker naar smaak in weinig water geweld en daarna op een koele plaats gezet.

Verse kersen of pruimen worden gewassen en van de pit ontdaan (pruimen tweemaal doorsnijden).

Deze verse, schoongemaakte vruchten worden met de vanillesuiker gemengd.

De suiker wordt naar smaak toegevoegd.

Geweekte vruchten laat men op een zeef goed uitlekken en mengt er daarna de vanillesuiker en de suiker naar smaak doorheen.

De helft van het deeg doet men in de ingevette springvorm, drukt dit stevig aan en verdeelt hier bovenop de vruchten, zo, dat een deegrandje van ca. 1 cm aan de kant vrij blijft.

Over de vulling strooit men de rest van de kruimige massa en drukt deze een beetje aan.

Het rooster met de springvorm onder in de oven schuiven.

Baktijd:

Elektrische oven:

Voorverwarmen 7 minuten op 175 graden.

Bakken ca. 45 minuten op 175 graden.

Gasoven:

Voorverwarmen 5 minuten grote vlam

bakken ca. 50 minuten 2/3 deel van de vlam

Heerlijk geurend, die baklucht in de keuken.

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Appelkruimelkoek; 1.JPG>

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Appelkruimelkoek; 2.JPG>

<http://www.lankheet.eu/fruit/images/fbfiles/images/Recepten/Appelkruimelkoek; 3.JPG>

=====

Appeltaart met karamel en noten

Geschreven door Erwin - 06/01/2012 16:15

Ingredienten:

6 stevige appels (Jonagold), geschild en in stukjes

1 pak appeltaartmix

150 gram ongezoeten roomboter

200 gram karamelfudge

75 gram pecannoten

75 gram hazelnoten

100 gram rozijnen

bruine basterdsuiker

kaneel

citroensap

paneermeel

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 180 (elektrische oven).

Wel de rozijnen in lauw water. Hak de noten en fudge in stukjes.

Besprenkel de stukjes appel met citroensap, zodat ze niet bruin worden.

Meng de appel met kaneel en bruine suiker naar smaak.

Laat de rozijnen uitlekken en voeg deze, samen met de noten en fudge, toe aan de appels.

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op het pak.

Bekleed een ovenplaat met bakpapier en verspreid hierop het deeg, met opstaande randjes aan de zijkanten.

Strooi hier wat paneermeel overheen, zodat de onderkant van de taart stevig en droog blijft.

Verspreid daarna het appelmengsel over het deeg. Breek de stroopwafels in stukken en leg deze op de appels.

Bak de taart ongeveer een uur in de oven.

Lauwwarm serveren met een flinke dot slagroom.

Appeltaart met boerenjongens

Geschreven door Erwin - 06/01/2012 16:25

Ingrediënten:

Voor de bodem:

100 gram roomboter

1 ei

50 gram suiker

150 gram bloem

Snufje zout

Voor de vulling:

6 appels

4 eetlepels suiker

Een potje citroenjam

1.2 liter volle yoghurt

200 ml slagroom

6 blaadjes gelatine

1 pot Boerenjongens (rozijnen even geweld in brandewijn)

1 zakje Taartina (bindmiddel)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Kneed van alle ingrediënten een soepel deeg, bekleed een springvorm met bakpapier en vet de rand in.

Verspreid het deeg over de bodem en maak een klein opstaand randje.

Bak de bodem 25 minuten en haal hem dan meteen uit de oven.

Laat de bodem iets afkoelen in de vorm, haal hem er dan uit en leg hem op een plat bord.

Bekleed de rand van de springvorm met aluminiumfolie en zet hem om de bodem op het bord.

Bereiding van de vulling:

Smeer 3/4 deel van de citroenjam uit over de bodem.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Schil de appels, snijd ze in stukjes en giet er voldoende kokend water over zodat ze onder staan.

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Doe de yoghurt in een schaal, meng er met de mixer de slagroom door.

Giet het water van de appelstukjes af en laat ze uitlekken in een vergiet.

Schep de overige citroenjam en de suiker door de appels.

Verhit een klein gedeelte van het vocht van de appels en los de uitgeknepen gelatine daar in op.

Voeg dit toe aan de yoghurt en schep de appels er ook door.

Schep het mengsel op de bodem en plaats de vorm 3 uur in de koelkast.

Doe als laatste de pot 'Boerenjongens' in een pannetje en breng dit heel even aan de kook.

Los met een klein beetje water het zakje 'Taartina' op en roer dit door de warme rozijnen.

Laat het afkoelen en verdeel het dan over de taart.

Appel Pie

Geschreven door Erwin - 27/01/2012 08:30

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

750 g appels (b.v. Manks Codlin),

100 g suiker,

wat kaneel,

250 g bloem,

150 g boter of margarine,

3/4 à 1 dl water,

wat zout

Bereidingswijze:

De bloem in een kom doen en het zout toevoegen.

De koude boter of margarine met behulp van twee messen door de bloem snijden.

Bij scheutjes tegelijk koud water toevoegen en de kruimelige massa met een vork steeds omscheppen.

Vooraf niet te veel water gebruiken.

Het deeg samendrukken doch vooral niet kneden. Er niet met de handen aankomen.

Het deeg in vetvrij papier pakken of op een schaal leggen en laten opstijven.

Vervolgens het deeg in tweeën delen.

De grootste helft vlug uitrollen tot een lap, waarmee de ingevette zandtaartvorm gevoerd kan worden.

De kleinste helft uitrollen tot een plak, groot genoeg om als deksel gebruikt te worden.

De appels schillen en in partjes snijden.

Ze met suiker en kaneel vermengen en hiermede de vorm vullen.

Hier en daar een klontje boter of margarine op de appelschijfjes leggen.

De randen van de onderste deeglap met water bestrijken en de andere deeglap over de vulling bij wijze van deksel leggen.

De deegranden met de vingers of met een vork goed op elkaar drukken en de rand zo nodig bijknippen of bijsnijden.

Het deeg op verschillende plaatsen met een vork inprikken of het deeg hier en daar inknippen, zodat een aardig figuur ontstaat.

De pie in een vrij hete oven plaatsen.

Na ongeveer 10 minuten de oven temperen, en de pie nog ongeveer 1/2 uur à 3/4a uur bakken.

Als het gebak bijna gaar is, de korst met wat melk bestrijken en de pie nog even in de oven zetten.

Appeltaart voor 4 personen

Geschreven door Erwin - 27/01/2012 19:02

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen. 20cm doorsnede

100 g boter of margarine,

100 g suiker,

1 zakje vanillesuiker,

Wat zout,

2 eieren,

125 g zelfrijzend bakmeel,

3/4 kg appels

Abrikozenjam,

Poedersuiker

Bereidingswijze:

De boter met de suiker, vanillesuiker, wat geraspte citroenschil en wat zout tot room roeren.

De eieren één voor één door de wat geraspte citroenschil, massa roeren en tenslotte de bloem.

Het deeg in de ingevette springvorm doen en gelijkmatig uitstrijken.

De appels schillen en in vieren delen.

De buitenkant van de partjes inkerven en deze in een cirkel in de springvorm op het deeg leggen met de

ingesneden kant naar boven.

Ook het binnenste van de cirkel beleggen.

De taart in een matig warme oven met overwegend onderwarmte laten rijzen en gaar bakken in 3 kwartier.

De warme taart met wat hete abrikozenjam bestrijken en na afkoeling met wat poedersuiker bestrooien.

=====

Appeltaart voor 4 personen

Geschreven door Erwin - 27/01/2012 19:37

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

75G g appels,

Wat krenten en rozijnen,

Ongeveer 75 g suiker,

1 theelepels kaneel,

Eventueel 2 lepels custard poeder.

Voor het deeg:

250 g bloem,

125 g basterdsuiker,

125 g boter of margarine,

Wat zout,

1 eetlepel melk

1 ei

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Bereidingswijze:

De appels schillen, doormidden snijden, van de klokhuisen ontdoen en in schijfjes snijden.

Deze schijfjes met suiker en kaneel wegzetten.

Vervolgens de boter of margarine door de gezeefde bloem snijden.

Basterdsuiker, wat zout, een eetlepel melk en het losgeklopte ei toevoegen en de massa tot een soepele bal kneden.

Het deeg op een met bloem bestoven tafel of aanrecht tot een gelijkmatige lap van 3/4 cm dikte uitrollen.

Een springvorm van ongeveer 30 cm middellijn met boter of margarine besmeren.

Het deeg er in aanbrengen en de rand ongeveer 3 cm hoog maken.

De vorm vullen met de appelschijfjes, die desgewenst met de custardpoeder vermengd kunnen worden, waardoor de inhoud wat steviger wordt.

De deegresten opnieuw uitrollen en hiervan repen van ongeveer 1/2 cm breedte snijden.

Hiermede een vlechtwerk over de appels aanbrengen en met wat achtergehouden ei bestrijken.

De taart in een matig warme oven in ongeveer een uur gaar en lichtbruin bakken.

=====

Duitse appeltaart

Geschreven door Erwin - 27/01/2012 19:42

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

Voor het deeg:

200 g bloem,

100 g boter of margarine,

Wat zout,

1 dl Koud water,

Een paar druppels azijn,

Voor de vulling:

1/2 kg zacht zure appels,

1 1/2 dl melk,

2 eieren,

80 g suiker,

20 g maizena,

Wat kaneel,

Een paar eetlepels abrikozenjam

Bereidingswijze:

De bloem in een kom doen, wat zout toevoegen en de boter met behulp van twee messen door de bloem snijden.

Een paar druppels azijn aan het water toevoegen en dit vocht met een vork voorzichtig door de massa mengen.

Het deeg op een met bloem bestoven tafel of aanrecht voorzichtig uitrollen en daarna ongeveer een half uur laten rusten.

Een zandtaartvorm met boter of margarine insmeren, het deeg uitrollen tot een lap die iets groter is dan de zandtaartvorm en hiermede de vorm voeren.

Hier en daar het deeg inprikken en een steunvulsel aanbrengen.

Hiertoe een vetvrij papier op het deeg leggen en vullen met b.v. rauwe peulvruchten.

Het gebak midden in de oven plaatsen en gaar doch niet bruin laten worden.

Vervolgens het steunvulsel verwijderen, maar het gebak in de vorm laten.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

De appels schillen, van de klokhuizen ontdoen en in schijfjes snijden. Hiermede het gebak vullen. Dan de eieren loskloppen, suiker, maizena en wat kaneel toevoegen en de melk voorzichtig bij schenken.

Dit mengsel over de appelschijfjes gieten.

Het gebak weer in de oven zetten en de taart gaar laten worden.

De appeltaart met wat lichtgekleurde jam b.v. abrikozenjam bestrijken en laten afkoelen.

Appel-druiventaart

Geschreven door Erwin - 27/01/2012 20:45

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

Voor het deeg:

200 g bloem,

100 g boter of margarine,

1 dl water,

Wat zout.

Voor de vulling:

Poedersuiker,

Slagroom

Bereidingswijze:

De bloem in een kom doen en het zout toevoegen.

De koude boter of margarine met behulp van twee messen door de bloem snijden.

Bij scheutjes tegelijk koud water toevoegen en de kruimelige massa met een /a kg appels, 1 trosje vork omscheppen. Vooral niet teveel water

druiven, (blauwe en/of gebruiken. Het deeg samendrukken maar

witte), 50 g gemalen vooral niet kneden. Er niet met de handen

amandelen, boter of aankomen. Het deeg laten opstijven.

Vervolgens het deeg op een met bloem bestoven aanrecht of tafel uitrollen tot een lap, die iets groter is dan de taartvorm.

De vorm met water nat maken en met de deeglap voeren.

Hierop wat gemalen amandelen strooien.

De appels schillen, halveren en van de klokhuizen ontdoen.

De appelhelften aan de bolle kant verschillende malen inkerven, maar zo dat de helften nog heel blijven.

Deze appelhelften op het deeg leggen met de ingekerfde kant boven.

Ze bij voorkeur in een figuur rangschikken. De helften mogen elkaar niet raken.

De appelhelften met wat boter of margarine bestrijken en met poedersuiker bestrooien.

De taart in een goed voorverwarmde oven plaatsen. De eerste 5 minuten de oven nog sterk verhitten, daarna het vuur temperen en de taart in ongeveer een half uur gaar en lichtbruin bakken.

Het gebak iets laten afkoelen, uit de vorm nemen en verder koud laten worden.

De ruimte tussen de appelhelften met druiven opvullen.

Het gebak met poedersuiker bestrooien en desgewenst met slagroom garneren.

Pittige appeltaart

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:09

Ingredienten:

Nagerecht voor 6 personen.

200 gram bloem

100 gram boter

70 gram suiker

Wat zout

1 eidooier

2 eetlepels zure room

Voor de vulling:

6 Elstar appels

Citroensap

60 gram walnoten

1 eetlepel rozemarijnaaldjes

80 gram lichtbruine basterdsuiker

1 chilipeper

60 gram boter

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten voor het maken van het deeg door elkaar.

Kneed het deeg tot het een mooie en gladde deegbal is.

Verpak de deegbal in plastic folie en leg deze gedurende een half uur in de koelkast.

Als het deeg in de koelkast ligt, kun je beginnen met de vulling van de appeltaart.

Hak de walnoten en rozemarijn extra fijn en voeg hier de helft van de suiker aan toe.

Schil de appels en druppel er wat citroensap over om te voorkomen dat deze bruin worden.

Snijd ze in dunne schijfjes.

Haal vervolgens het deeg uit de koelkast en rol het uit en bekleed er de bodem en een kleine opstaande rand van een ingevette springvorm mee van 26 cm doorsnee.

Verdeel het notenmengsel over de bodem.

Hier bovenop komen de schijfjes appel.

Snij chilipeper (zonder zaadjes) extra fijn en strooi deze samen met de rest van het suiker over de appelschijfjes.

Verdeel de boter in kleine klontjes en verspreid die over de vulling.

Bak de taart in een voorverwarmde oven op 200 graden voor ongeveer 25 minuten.

=====

Appeltaart met rum

Geschreven door Erwin - 22/03/2012 18:40

Ingredienten:

6 Goudrenetten

500 gram zelfrijzend bakmeel (Saubry)

250 gram suiker

300 gram boter (Bertolli)

200 gram gewelde rozijnen

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Kaneel
Rum
2 eieren
Abrikozen jam

Bereidingswijze:

Maak deeg van het meel, suiker, boter en een deel van de eieren.
Bodem en randen bedekken met het deeg in de appeltaart vorm.
De in stukjes gesneden appels met kaneel en de rozijnen in de vorm doen.
Het geheel met rum besprenkelen.
Reepjes deeg erop maken en deze bestrijken met de rest van de eieren.
De taart bakken in de oven op 160°C. Ongeveer 70 minuten.
Daarna de appeltaart bestrijken met de abrikozen jam.
Eet smakelijk.
Recept ingezonden door Joke Scholten.

Appeltaart voor 20cm springvorm

Geschreven door Erwin - 23/09/2012 11:41

Ingredienten:

Voor het deeg:

115 g koude boter in blokjes
150 g bloem
75 g basterdsuiker
Schil van 1 citroen
1 klein ei
1 geklopt ei, verdund met wat water

Voor de vulling:

100 g suiker
1 tl kaneelpoeder
2 el paneermeel of beschuitkrumels
6 grote appels, goudreinetten, geschild, in blokjes
Eventueel: 60 g rozijnen

Bereidingswijze:

Doe de boter, bloem, basterdsuiker en citroenschil in een kom en kneed het met de hand of met een mixer met deeghaken tot een gelijkmatig deeg.
Houd een derde van het deeg apart en bewaar dit voor de bovenkant van de taart.
Vet de taartvorm in.
Rol de rest van het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een ronde lap die 5-7 cm langer is dan de taartvorm en de dikte heeft van een munt.
Til het deeg op met een spatel of pannenkoekmes en laat het voorzichtig zakken in de taartvorm.
Duw het deeg stevig tegen de bodem en zijkanten van de vorm; zorg dat er geen luchtbubbels ontstaan.

Zet de taartvorm een paar minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Mix de appel, suiker, kaneel en het paneermeel in een schaal of kom.

Voeg eventueel de rozijnen toe.

Doe de vulling in de taartvorm.

Rol het resterende deeg uit tot het de dikte heeft van een munt.

Snijd er reepjes van en leg die in een ruitmotief op de taart.

Besmeer de taart met het geklopt ei en bak hem in de oven in 45-55 minuten tot de appels zacht zijn en de taart goudbruin.

Appel-abrikozentaart

Geschreven door Erwin - 18/10/2012 19:29

Ingredienten:

Voor 8 personen

150 g boter

200 g basterdsuiker

300 g bloem, gezeefd

Snufje zout

1 eetl. koekkruiden

1 ei

1 sinaasappel

800 g frizure appels (goudrenetten), geschild, in partjes of blokken

200 g gedroogde abrikozen, geweld in water of thee

Paneermeel

3 eetl. abrikozenjam

Voor de notentopping

200 g suiker

50 ml appelsap

100 g walnoten

Vershoudfolie

Springvorm rond 24 cm, bodem bekleed met bakpapier

Vorbereiden:

Kneed van de boter, 125 gram basterdsuiker, bloem, koekkruiden, ei en een snufje zout een soepel deeg.

Verpak het in vershoudfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

Boen de sinaasappel schoon.

Rasp de helft van de sinaasappelschil en pers de vrucht.

Schep de rest van de basterdsuiker, sinaasappelrasp, -sap, appel en abrikozen door elkaar (kan ook een dag van tevoren).

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Rol het deeg uit tot een lap van rond 30 cm en bekleed de bodem en de rand van de vorm ermee.

Bestrooi de deegbodem dun met paneermeel.

Schep de vruchtenvulling erop en klap de deegrand terug over de vulling.

Bak de taart in circa 50 minuten goudbruin en gaar.

Verwarm de abrikozenjam zonder te koken in de magnetron 2 minuten op 400 Watt.

Bestrijk de taartvulling ermee.

Smelt voor de topping de suiker met appelsap en roer tot dit lichtbruin kleurt.

Schep de noten erdoor.

Verdeel de noten over de taart.

Lekker met demi crème fraîche losgeklopt met een zakje vanillesuiker of een vanillesaus van vanillevla verdund met kookroom.

Herfsttaart

Geschreven door Erwin - 18/10/2012 21:27

Ingrediënten:

150 g roomboter, op kamertemperatuur
150 g fijne kristalsuiker
2 eieren
175 g bloem
1/2 zakje bakpoeder
3 el volle biologische yoghurt
500 g appels (bijv. Coudreinet/Rode van Boskoop)
50 g suiker
Scheutje citroensap
50 g walnoten
1 tl gemalen kaneel
5 vellen filodeeg
20 g gepelde beukennotjes
1 el honing

Bereidingswijze:

Klop met een elektrische mixer de kristalsuiker met de boter romig.

Meng er een voor een de eieren door.

Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en meng het tot een homogeen cakebeslag.

Roer er als laatste de yoghurt door.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de partjes in dunne schijfjes.

Meng er de suiker, het citroensap, de walnoten en het kaneelpoeder door.

Vet een springvorm lichtjes in met boter of olie.

Leg de vellen filodeeg een voor een in de vorm, op zo'n manier dat ze elkaar steeds overlappen.

Giet het cakebeslag in de vorm en strijk het met de bolle kant van een natgemaakte lepel glad.

Schep er nu het appelmengsel in en druk dit een beetje in het cakebeslag.

Vouw de overhangende stukken filodeeg om tot een kreukelige rand.

Bak de taart een uur in een voorverwarmde oven op ongeveer 200 graden.

Houd de taart het laatste halfuur goed in de gaten, want het filodeeg kan snel te donker worden.

Als dit dreigt te gebeuren, leg dan een stuk aluminiumfolie over de taart.

Strooi zo'n tien minuten voor het verstrijken van de baktijd de beukennotjes over de taart en zet de taart weer terug in de oven.

De taart is gaar als een satéprikker er schoon uitkomt.

Laat de taart een kwartiertje afkoelen en haal hem dan uit de vorm.

Verdeel de honing in een dun straaltje over de taart.

Erg lekker met kaneelslagroom of een schep dikke yoghurt.

Filodeeg:

Filodeeg is in de gewone supermarkt te vinden in het vriesvak bij het bladerdeeg.

Filodeeg is erg dun en droogt snel uit.

Verwerk het dus snel.

Overgebleven deeg kun je eventueel goed inpakken in huishoudfolie en in de koelkast enkele dagen bewaren voor volgende taart.

=====

Appel en BlackBerry taart

Geschreven door Erwin - 30/11/2012 21:01

Ingrediënten:

Voor het deeg

450 g bloem

150 g Poedersuiker

Snufje zout

150 g boter In kleine blokjes

2 eieren, losgeklopt

rasp van 1 citroen

2-3 el Melk

Voor de vulling

75 g boter

75 g rietsuiker

3 grote elstar appels, in partjes

3 grannysmith appels, in partjes

150 g bramen

1 ei, losgeklopt

Snufje kaneel

Bereidingswijze:

Maak eerst het deeg.

Zeef de bloem met de poedersuiker en het zout boven een kom.

Wrijf de boter erdoor tot een kruimelig deeg.

Kneed de losgeklopte eieren en citroenrasp erdoor tot een stevig deeg.

Voeg de melk toe.

Vorm er 2 platte schijven van, pak in folie en zet 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven op 175 graden.

Smelt boter en suiker in een steelpan.

Voeg de appel toe en kook 15 min. op laag vuur.

Voeg de bramen toe en laat nog een paar minuutjes zachtjes doorkoken.

Laat iets afkoelen.

Rol 1 deel deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht, bestuif tussendoor steeds met wat bloem.

Vet een taartvorm (rond 20 cm) in met boter.

Leg de lap deeg erin en snijd de randen bij.

Smeer de randen in met wat losgeklopt ei.

Giet het vocht uit het pannetje met appels en bramen en vang op, bewaar voor straks.

Vul de pie met alle fruit.

Rol de tweede schijf deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht.

Leg deze over het fruit en druk de randen aan met een vork, zodat het overtollige deeg loslaat.

Maak 5 inkepingen in het deeg en maak met de restjes blaadjes of sterren.

Smeer de pie in met losgeklopt ei en bestrooi met rietsuiker.

Doe dit ook bij de versiersels.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Bak de pie ongeveer 1 uur in de oven of tot hij mooi goudbruin is.
Serveer de pie warm met slagroom, ongezoete crème fraiche of custard.

=====

Appels en Peren taart

Geschreven door Erwin - 02/12/2012 12:18

Ingredienten:

2 Goudreinette appels en 3 Conference peren
1 pak fillodeeg
2 eetlepels roomboter
1 eetlepel suiker,
1 ruime theelepels kaneel {meer /minder naar smaak),
1 eetlepel krenten,
1 eetlepel gehakte hazelnoten,
Rasp van 1 limoen of citroen.

Bereidingswijze:

Schil de appels en peren en snijd ze in gelijke stukjes van ongeveer 1 cm bij 1 cm.
Bak de stukjes in een theelepels boter aan zodat ze lichtbruin zijn.
Meng daarna met limoen of citroenrasp de krenten en de noten.
Laat het nu afkoelen.
Beboter een ronde bakvorm van ongeveer 15 cm doorsnede goed.
Smelt de boter en los hierin suiker en kaneel op.
Bestrijk het fillodeeg hiermee.
Leg nu een pak fillodeeg zo in de vorm dat er een lap over de rand valt.
Leg in het midden van de vorm weer iets ingestreken fillo waarvan ook een lap over de rand valt.
Schep nu een laagje appel / perenmengsel in de vorm.
Dek deze af met weer een plakje fillo en strijk ook deze in met het botermengsel.
Nu weer een laagje appel peren mengsel en weer afwisselen met een plak fillo net zolang tot de vorm vol zit.
Vouw nu het deeg wat over de rand hangt over elkaar maar laat het speels.
Tip met het boter / suiker / kaneel mengsel nog even de boven kant iets met een kwastje aan en bak het in een voorverwarmde oven op 160 graden mooi goudbruin in 20 minuten.
Lossen uit de vorm en het liefst warm serveren.
Beetje vanillesaus erbij en poedersuiker erover.

=====

Appel en pruimen taart

Geschreven door Erwin - 09/01/2013 18:21

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg appels (6 stuks), geschild, zonder klokhuis, in schijfjes
300 g gedroogde pruimen, zonder pit
100 g lichte basterdsuiker

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Het sap van 1/2 citroen
2 tl speculaaskruiden
1/4 tl nootmuskaat
Snufje zout
30 g boter + wat extra
1 ruime el maïzena
1 x basisdeeg voor zoete pie
1 ei losgeklopt
Wat kristalsuiker

Bereidingswijze:

Vermeng in een kom de appels, de pruimen, de basterdsuiker, het citroensap, de specerijen en het snufje zout.

Schep alles om en laat het 30 minuten tot 1 uur staan.

Zet dan een zeef op een steelpan en zeef het appelmengsel.

Zet de steelpan op het vuur en kook het vocht met de boter in tot het een stroopje wordt van ongeveer 7 ml.

Rol 2/3 van het deeg uit en beleg een beboterde pie-vorm van ongeveer 24 cm ermee, zodat de randen iets overhangen.

Meng de maïzena door de appels en vervolgens het stroopje tot een egaal mengsel.

Schep het appelmengsel in de vorm.

Rol de rest van het deeg uit tot een ronde lap die op de pie past.

Steek er vormpjes uit.

Maak de randen van het deeg nat met een vochtig kwastje en leg het deksel erop.

Druk de randen aan met duim en wijsvinger.

Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bestrooi met kristalsuiker.

Bak de pie in een voorverwarmde oven op 180 graden in ongeveer 45 minuten mooi goudbruin.

Serveer heet met vanille-ijs.

=====

Appelkwarktaart

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:30

Ingredienten:

Voor springvorm van 24 doorsnede.

250 g bloem,

250 g suiker,

1 eierdooier,

125 g boter of margarine,

250 g kwark,

1 pakje (36 g) vanillepudding,

Geraspte schil van 1 citroen,

4 eieren,

2,5 dl slagroom,

500 g appels,

1/2 tl kaneel,

Abrikozenjam.

Aluminiumfolie.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Bereidingswijze:

Doe de bloem met 100 gram suiker en de eierdooier in een kom.

Meng dit en voeg de in stukjes gesneden boter toe.

Kneed tot een deeg ontstaat.

Pak dit in aluminiumfolie en leg het minstens 2 uur in de koelkast.

Rol het deeg uit tot een dikte van 4-5 mm met een doorsnede van 30 cm.

Bekleed hiermee de beboterde bodem en rand van een springvorm.

Prik de bodem met een vork op verschillende plaatsen in.

Roer het kwark uit met het puddingpoeder, de citroenrasp, de eieren en 100 g suiker.

Sla de slagroom stijf en meng deze luchtig door de kwarkmassa.

Verdeel dit over de deegbodem.

Schil de appels, snijd ze in vieren.

Verwijder het klokhuis en snijd ze in plakken.

Leg ze op de kwarkmassa en strooi de overgebleven suiker en de kaneel erover heen.

Bak de appelkwarktaart in het midden van een verwarmde oven van 190°C of gasovenstand 3-4 gedurende 70 minuten.

Laat de taart iets afkoelen haal hem uit de vorm en bestrijk hem met warm gemaakte abrikozenjam (eventueel iets verdunnen met apricot brandy of water).

Appel-Amaretto cake

Geschreven door Erwin - 18/03/2014 21:04

Ingrediënten:

Voor het beslag:

450 g appels

350 g bloem

1 el bakpoeder

2 tl kaneel

200 g boter in blokjes

150 g rietsuiker of lichtbruine basterdsuiker

2 grote eieren

100 ml melk

100 ml Amaretto

200 g sultanarozijnen

Om te garneren

3 kleine (rode) appels

2 el vloeibare honing

verwarmd een ingevette springvorm van 23 cm doorsnede, eventueel bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven alvast voor op 180°C.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes van 1 cm.

Doe de bloem, het bakpoeder de kaneel, de boter, de suiker, de eieren, de melk en de Amaretto in een grote kom en mix het tot een beslag.

Schep met een grote metalen lepel de blokjes appel en de sultana's door het beslag.

Schep het beslag in de vorm en strijk het glad met een spatel.

Om te garneren: schil de appels naar keuze, snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en snij de kwarten in dunne plakjes.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Leg de schijfjes dakpansgewijs in cirkels op het beslag.

Bak de cake in 1 1/2 tot 1 3/4 uur gaar.

Dek eventueel aan het einde van de baktijd af met aluminiumfolie om verbranden te voorkomen.

Haal uit de oven en strijk met een kwastje de verwarmde honing op de bovenkant.

Laat afkoelen in de vorm.

Franse appeltaart

Geschreven door Erwin - 27/04/2014 11:14

Ingredienten:

Bestemd voor 8 personen.

Voor het deeg:

70 g witte basterdsuiker

140 g boter of margarine (ik gebruik roomboter)

210 g Zeeuwse bloem of tarwebloem, geen patentbloem

1/2 tl zout

Voor de vulling:

700 gram Goudrenetten, in halve maantjes gesneden (of Jonagold, Cox, Elstar)

125 g gewone suiker

3 grote eieren of 4 kleinere eieren

120 ml slagroom of koffiemelk.

Geraspte schil plus het sap van 1 goed gewassen citroen

1 tl. kaneel

3 flinke eetlepels bloem (gewone patentbloem)

1 flinke opgehoopte eetlepel custardpoeder (in een kom even apart houden)

Voor de bodem:

Wat paneermeel of 1 à 2 beschuiten

Lemoncurd (of abrikozenjam)

Voor de bovenkant (als de taart gebakken en afgekoeld is):

Abrikozenjam, geeft een mooie glans aan de taart

Bereidingswijze:

Vet de vorm plus de rand goed in met boter.

Meng de bloem, boter, suiker en het zout goed door elkaar tot een stevige bal en laat het een halfuur rusten.

Het deeg uitrollen op een met bloem bestoven aanrecht.

Rol het deeg groter uit dan de vorm (voor een vorm met een diameter van 22/23 cm rol je het deeg uit tot 32 cm.

Zodra je het deeg begint uit te rollen keer je het een kleine slag zodat het een ronde vorm blijft behouden.

Als het uitgerold is, rol je het voorzichtig op over je deegroller.

Zet dan je deegroller op het begin van je vorm en rol het af.

Druk het deeg in vorm.

Mocht het scheuren of breken, druk dan de scheurtjes gewoon dicht of plak er een dun stukje extra deeg over.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Op de rand van de vorm breng je een wat dikker laagje aan.

Druk er met je duim iedere keer een deukje in.

Als dat klaar is, dan smeer je op de bodem een laagje lemoncurd (of abrikozenjam) en daarop strooi je een dun laagje paneelmeel of beschuitkrum.

De vulling:

Schil 5 appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne plakjes.

Besprenkel ze met het sap van de citroen tegen het bruin worden van de appelschijfjes, meng steeds goed door elkaar.

De appelschijfjes in waaiervorm over de bodem verdelen, ze moeten elkaar overlappen.

Doe de eieren, room, suiker, bloem, citroenrasp en kaneel in kom en klop met mixer 2-3 minuten heel goed.

Giet dan wat van dit beslag op de apart gehouden custardpoeder, roer er een papje van en giet het bij de rest van het beslag.

Roer het nog ongeveer 2 minuten goed door elkaar met de mixer.

Giet de vulling over de appelschijfjes en zet de vorm in de voorverwarmde oven op 175°C.

Baktijd 1-1.5 uur.

Steek na 1 uur een prikker in het deeg om te kijken of er geen vocht meer aanzit.

Haal de taart uit de oven en laat hem in de vorm afkoelen.

Als hij koud (of bijna koud) is, verwarm je wat abrikozenjam in de magnetron of een pannetje.

Doop er een kwastje in en bestrijk de hele bovenkant van de taart met de warme abrikozenjam zodat het een mooie glanzende taart wordt.

Appeltaart grootmoeders recept

Geschreven door Erwin - 09/09/2015 20:38

Ingrediënten:

Deeg:

1 kilo zure appels

250 gr bloem

80 gram suiker

175 gr roomboter

1 tl kaneel

2 Eieren

Taartvorm 24cm

Vulling:

50 gram suiker

70 gr Rozijnen

3 tl kaneel

Bereidingswijze:

Meng de bloem, boter, 80 gr suiker, kaneel en 1,5 ei.

Kneed het tot een soepel deeg.

Bakvorm invetten.

Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg tot een lap en bekleed hiermee de bodem en randen van de bakvorm.

Schil en snijd de appels in stukjes.

Meng dit met de 50 gr suiker, rozijnen en kaneel.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 17 October, 2021, 06:02

Doe dit mengsel in de bakvorm.

Rol de rest van het deeg tot een lap en snij er smalle reepjes van.

Leg die kruislings onver de taart en druk aan de randen vast.

Bestrijk de taart met het resterende, losgeklopt $\frac{1}{2}$ ei.

Bak de taart 60 tot 65 minuten 90 170 graden gaar en lichtbruin.

=====