

Ingrediënten voor 8 personen

I Bodem; 300 gram bloem, 200 gr boter, 150 gram basterdsuiker, halve theelepel zout II Vulling; anderhalve kilo jonagold in dikke brokken/schijven, klein potje appelcompote, flinke eetlepel kaneel, twee kopjes rozijnen of boerenjongens. Eventueel een beetje suiker. III Kruimeldeeg; 90 gr bloem, 40 gr bruine basterdsuiker, 1 zakje vanillesuiker, 40 gr boter.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Appeltaart

Appeltaart a la Dudok die in Rotterdam wereldberoemd is.

### Hulpmiddelen

Springvorm van 26 cm

### Bereidingswijze

I Voeg alle ingredienten samen, kneed het deeg en laat het een half uur koel en ingepakt rusten. Verdeel het deeg over de bodem en druk het goed aan. Zorg voor een opstaande rand ter hoogte van de bakvorm. II verwarm de oven voor op 190 graden. Doe de appelpartjes in een koekenpan en bak de appels even ( Hierdoor worden de appels iets zachter en het hinderlijke vocht is eruit waardoor de bodem veel lekkerder blijft) Voeg een beetje water toe zodat de appels niet aanbakken. Meng de appels met de compote, de kaneel en rozijnen/boerenjongens en eventueel de suiker. Doe dit over in de vorm en druk het goed aan. III Kneed bloem, vanillesuiker en boter met de hand snel tot een kruimelig deeg, voeg daarna de bastersuiker toe en meng dit goed maar kneed dit niet meer. Verdeel het gelijkmatig over de appeltaart. Bak de taart op een rooster in het midden van de oven in ongeveer 50 minuten gaar. Zorg dat de kruimels mooi gekleurd zijn.

