

Ingrediënten voor 11 personen

1,5 kilo jonagold appels 80 gram rozijnen 6 el caramol vodka likeur 1 ei (de helft voor het deeg en de andere helft voor het bestrijken) 200 gram ongezouten roomboter 200 gram witte basterd suiker 400 gram zelfrijzend bakmeel 8 gram vanillesuiker Snufje zout Vloeibare boter Bloem 15 gram paneermeel

Tijd: > 2 uur

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Appeltaart met caramol vodka likeur

Oma's appeltaart met een eigen twist. Appeltaart met caramol vodka likeur is een uitstekend om te serveren als dessert of gewoon als een lekker stukje gebak.

Hulpmiddelen

Taartvorm 26cm

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 170 graden Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in plakjes Doe de appels en rozijnen in een bak en voeg de caramol vodka likeur toe en laat de likeur in trekken Klop het ei los en verdeel dit in 2 delen Meng boter, basterdsuiker zelfrijzend bakmeel, het halve ei, vanillesuiker en een snufje zout tot een stevig deeg en verdeel het deeg in 3 delen Vet de springvorm in met boter en bestuif met bloem Rol 1 deel van het deeg in een rondje om de bodem van de bakvorm te bekleden Rol het 2e deel van het deeg uit tot een langwerpige plak om de randen van de bakvorm te bekleden Strooi het paneermeel over de bodem van het deeg (de paneermeel neemt het vocht van de appels op) Doe de appels in de bakvorm Rol het 3e deeg uit tot een dunne lap en snij stroken van ongeveer 1 cm breed Leg de stroken kruislings op de appeltaart Met extra deegstroken werk je de randen rondom af Smeer het overige halve ei over de deeg stroken Bak de taart 60 minuten gaar en goudbruin Laat de taart afkoelen in de vorm voordat je de ring verwijderd

