

Taart en toet



Serveertip: Serveer met wat blauwe druiven en verse tijm.

voor ± 8 personen



SNELLE APPELKRUIMELTAART

Bodem	Vulling	Kruimeltop
250 gr bloem	3 appels	110 gr boter
125 gr suiker	1 eetlepel basterdsuiker	110 gr suiker
125 gr boter	2 theelepels kaneel	60 gr bloem
1 ei	1 theelepel maïzena	50 gr havermout
1 theelepel vanille extract		
snuffje zout		

BEREIDING

Meng de bloem, suiker, ei, vanille en zout door elkaar. Snij de boter in stukjes en voeg dit daarna toe aan het bloemmengsel. Kneed het tot deeg. Leg het deeg in een ingevette springvorm van 18cm en laat het een uur afgedekt in de koelkast staan. Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. Meng de basterdsuiker, kaneel en maïzena door elkaar en voeg de blokjes appel toe en zet dit even aan de kant. Knijp voor de kruimeltop de boter, suiker, bloem en havermout tussen je vingers tot een kruimelig deeg. Verwarm de oven voor op 175 graden. Haal de bakvorm uit de koelkast en verdeel hier het appelmengsel in. Kruimel vervolgens het kruimeldeeg erboven op. Bak de taart in zo'n 30-35 minuten goudbruin en gaar.