

Ingrediënten



Recept

Koken en bakken met Marion

O jongens, die is lekker, en weer super gemakkelijk, zonder kneden oid binnen een uurtje een heerlijke verse romige appeltaart met rozijnen en amandel. Een aangepast Duits recept. Nu al 1 van mijn favorieten. Ik heb hem in een grotere brownievorm gebakken omdat ik dacht dat ik dan handig in 9 kleinere vierkante stukjes kon snijden. Had hem echter net zo goed in een springvorm van 26 cm kunnen bakken want ik neem zo nog een stuk 😊

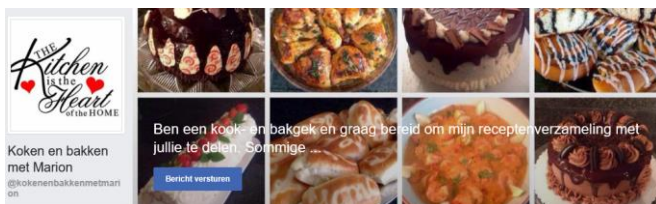
Bekleed een springvorm met bakpapier. Verwarm de oven alvast voor op 180 graden.

Smelt 100 gram roomboter, roer er met een lepel 70 gram suiker, 1 ei, 1 zakje vanillesuiker, een snufje zout, een half pakje bakpoeder en 200 gram bloem door. Even stevig doorroeren en op de bodem van je springvorm verdelen. Met de achterkant van je lepel enigszins gladstrijken. Spoel 150 gram gemengde gele en blauwe rozijnen, laat ze even uitlekken. Ondertussen schil je 6 jonagold appels en snijd je deze in stukjes. Verdeel deze met de rozijnen over het deeg.

Smelt weer 100 gram boter. Roer er nu 125 ml room, 100 gram suiker en 40 gram bloem door. Weer gewoon met een lepel. Als laatste roer je er 125 gram amandelschaafsel door. Verdeel dit mengsel met een lepel over de appels en strijk weer enigszins glad met de achterkant van de lepel. Bak de taart 50 minuten. Laat 15 minuten in de vorm staan en verwijder dan de rand. Laat helemaal afkoelen en bestrooi met poedersuiker. Yummie

Een kind kan de was doen 😊

Bron



https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=1925091371062996&id=1597901697115300&refid=17&_ft_=top_level_post_id.1925091371062996%3Atl_objid.1925091371062996%3Apage_id.1597901697115300%3Athid.1597901697115300%3A306061129499414%3A2%3A0%3A1501570799%3A3159059740972041926&_tn_=C

Info Martine Lycke 26/07/2017

Bekleed een springvorm met bakpapier.

Verwarm de oven alvast voor op 180 graden.

- Smelt 100 gram roomboter,
- Roer er met een lepel 70 gram suiker,
- 1 ei,
- 1 zakje vanillesuiker,
- een snufje zout,
- een half pakje bakpoeder en
- 200 gram bloem door.

Even stevig doorroeren en op de bodem van je springvorm verdelen. Met de achterkant van je lepel enigszins gladstrijken.

Spoel 150 gram gemengde gele en blauwe rozijnen, laat ze even uitlekken.

Ondertussen schil je 6 jonagold appelen en snijd je deze in stukjes.

Verdeel deze met de rozijnen over het deeg.

- Smelt weer 100 gram boter.
- Roer er nu 125 ml room,
- 100 gram suiker en
- 40 gram bloem door. Weer gewoon met een lepel.
- Als laatste roer je er 125 gram amandelschaafsel door.

Verdeel dit mengsel met een lepel over de appels en strijk weer enigszins glad met de achterkant van de lepel.

Bak de taart 50 minuten. Laat 15 minuten in de vorm staan en verwijder dan de rand. Laat helemaal afkoelen en bestrooi met poedersuiker. Yummie

Fotos



