

Apple-pie

Bron: Boodschappen cd-rom 1999

Nagerecht voor 12 personen

Bereidingstijd: 90 minuten (tussen stap 4 en 5 zit een uur rusttijd!)

Ingrediënten:

Voor het deeg:

150 gram boter

250 gram bloem

50 gram suiker

scheutje koud water

Voor de vulling:

1 kilo appels (Bijvoorbeeld Goudrenetten)

75 gram suiker

2 theelepels kaneel of gemengde koekkruiden

sap van ½ citroen

1 eetlepel custardpoeder of maïzena

1 ei

Bereiding:

1. *Snij de boter in blokjes.*
2. *Maak een kruimelig deeg door de bloem, de in blokjes gesneden boter en de suiker door elkaar te mengen.*
3. *Meng er zoveel water door dat het deeg samenhangt en kneed niet langer dan nodig.*
4. *Maak een platte bal van het deeg en leg die verpakt in gladfolie minstens 1 uur in de koelkast.*
5. *Schil de geschilde appels eerst in kwarten en daarna in parten.*
6. *Schep de suiker en de kaneel of de kruiden door elkaar.*
7. *Verwarm de oven met de bakplaat voor op 220°C.*
8. *Verdeel het deeg in twee bijna gelijke helften.*
9. *Rol het grootste deel op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een dunne lap met een doorsnee van ongeveer 30 centimeter.*
10. *Bekleed de ingevette vorm met het deeg en snijd het teveel er vanaf.*
11. *Bestrooi de deegbodem met een dun laagje custard of maïzena om het vrijkomende vocht van de appels te binden.*
12. *Beleg de vorm dakpansgewijs met plakjes appel, bedruppel met citroensap en bestrooi met het suikermengsel.*
13. *Herhaal deze procedure tot alle appelpartjes zijn opgebruikt.*
14. *Rol het resterende deeg uit tot een ronde lap van 26 centimeter doorsnee en leg die over de appels.*
15. *Sla het teveel aan deeg naar binnen en druk de deegranden stevig op elkaar.*
16. *Roer het ei los.*
17. *Bestrijk het deegdeksel met het losgeroerde ei.*
18. *Steek een rondje uit het midden van het midden van het deegdeksel om de stoom tijdens het bakken te kunnen laten ontsnappen.*

19. *Snijd desgewenst blaadjes of hartjes uit de deegresten en plak ze op de taart.*
20. *Bestrijk ze met ei.*
21. *Zet de taart op de bakplaat in de voorverwarmde oven en schakel de oventemperatuur terug naar 180°C.*
22. *Laat de taart 50 tot 60 minuten bakken.*
23. *Serveer lauw warm of koud.*

Voedingswaarde per portie:

251 kcal

3,1 gram eiwit

11 gram vet

35 gram koolhydraten