

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Appel-speculaastaart

Wat heb je nodig?

- 1 ei
- 400 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g witte basterdsuiker
- 2 el koek- en speculaaskruiden
- 1/2 tl zout
- 250 g koude boter
- 150 g amandelspijs
- 7 friszure appels
- 2 tl kaneel
- 2 el abrikozenjam



Hoe maak je het klaar?

1. Doe het eiwit, bakmeel, 200 g suiker, de koek- en speculaaskruiden en het zout in een kom. Doe de boter erdoor en kneed het totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Kneed het daarna snel tot een deegbal. Druk het deeg plat, verpak het in vershoudfolie en leg het 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Verspreid wat bakmeel over het werkblad, de deegroller en de deegbal. Rol 2/3 van het deeg uit tot een plak van 1 cm dik. Zet de springvorm erop en haal er een cirkel uit. Leg die op de bodem van de vorm. De rest van het deeg plak je tegen de randen van de bakvorm.
3. Verkruimel de amandelspijs en meng de helft van de eidooier erdoor. Verdeel dit over de bodem. Snijd de appels kleine stukjes, doe ze in een kom en meng de kaneel en de rest van de suiker erdoor. Leg dit op de amandelspijs.
4. Rol de rest van het deeg uit. Snijd dit in repen van 2 cm breed en leg die in een ruitpatroon op de vulling. Bestrijk het deeg met de rest van de eidooier.
5. Bak de taart iets onder het midden van de oven ongeveer 1 uur. Bestrijk de taart uit de oven direct met de abrikozenjam. Laat afkoelen in de vorm.

Bron: ah.nl

