

Appeltaart met vlechtwerkje

Ingrediënten:

300 g bloem
100 g basterd suiker
mespuntje zout
200 g koude hard margarine
1 ei
1,5 kg Elstar of Jonagold
100 g rozijnen
1,5 eetlepel custardpoeder
50 g geschaafde amandelen
kaneel

3 eetlepels gladgeroerde abrikozenjam

Bereiding:

1. Meng de bloem, de basterdsuiker en het zout door elkaar. Snijd de margarine in stukjes en schep ze door de bloem. Snijd de margarine in nog kleinere stukjes door de bloem. Klop het ei los en voeg driekwart hiervan aan de bloem toe. Kneed alles met een koele hand snel tot een deegbal.
2. Vet een springvorm (24 cm) in. Bestuif het aanrecht met bloem en rol driekwart van het deeg uit met een roller. Bekleed hiermee de gehele binnenkant van de vorm.
3. Verwarm de oven voor op 175 °C. Schil de appels en snijd ze in stukjes. Meng in een kom de appelstukjes, de rozijnen, de custardpoeder, de amandelen en het kaneelpoeder door elkaar.
4. Verdeel het appelmengsel over de taartbodem. Rol de rest van het deeg uit en snijd hier reepjes van. Leg deze in een ruitvorm op de vulling en druk de reepjes aan de deegrand vast. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei.
5. Bak de taart een richel onder het midden van de oven in ongeveer een uur goudbruin en gaar. Bestrijk de taart direct uit de oven met de abrikozenjam. Laat de taart eerst tien minuten afkoelen. Verwijder vervolgens de rand van de springvorm en laat de taart verder afkoelen.