

Appel-Cranberry-Noten Taart

Aantal Personen	8/10
Hoeveelheid	
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 300 g bloem• 200 g koude en ongezouten roomboter, in kleine blokjes gesneden + extra boter om in te vetten• 100 g fijne kristalsuiker + 2 el extra voor de appelvulling• Snufje zout• 1 ei• 1,5 kilo appels, geschild en in kleine blokjes gesneden• 200 gr gedroogde Cranberries (Lidle)• 1 el kaneelpoeder• 2 el custardpoeder• 2 el abrikozenjam• 200 g ongezouten notenmelange (Lidle)• Vloeibare honing

Verder nodig

Ronde springvorm van 24 cm, vel bakpapier

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng de bloem, boter, suiker, zout en het ei in een grote kom en kneed tot een gladde deegbal. Probeer snel te werken, want als de boter te zacht wordt gaat het deeg plakken. Je kunt dit oplossen door wat extra bloem toe te voegen, of door het deeg — goed ingewikkeld in vershoudfolie even in de koelkast te leggen.

Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Vet het bakpapier in. Strooi wat bloem uit over het werkblad en rol het deeg uit tot een grote ronde lap. Bekleed de springvorm met de deeglap. Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel en custardpoeder en verdeel over de springvorm. Druk goed aan en houd de vulling circa 1 cm onder de deegrand.

Verwarm de abrikozenjam in een steelpannetje, totdat hij vloeibaar is en bestrijk hiermee de appelvulling. Bak de taart circa 50 minuten op 175 graden in de oven, of totdat de appels zacht zijn en de randen beginnen te kleuren. Laat afkoelen in de vorm.

Verhit een droge koekenpan en bak op middelhoog vuur de notenmix, totdat ze gaan geuren. Blijf de pan goed bewegen om te voorkomen dat de noten verbranden. Voeg een flinke kneep honing toe, genoeg om alle noten te voorzien van een glanzend laagje. Bak de honing kort even mee, totdat de noten licht beginnen te kleuren en neem dan de pan van het vuur. Verdeel de notenmix over de appeltaart en laat volledig afkoelen.