

Appel-kruimel-Kaneel Taart

Aantal Personen	8/10
Hoeveelheid	
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 300 g zelfrijzend bakmeel• 200 g koude en ongezouten roomboter, in kleine blokjes gesneden + extra boter om in te vetten• 100 g fijne kristalsuiker• 1 el Speculaaskruiden• Snufje zout• 1 ei Vulling <ul style="list-style-type: none">• 1,2 kilo appels, geschild en in kleine blokjes gesneden, 750gr netto• 3 el suiker• 1 tl kaneelpoeder• 2 el custardpoeder Kruimeldeeg <ul style="list-style-type: none">• 180 gr ongezouten boter• 180 gr suiker• 225 gr bloem• 1 tl kaneelpoeder

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.

Vulling: 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.

Kruimeldeeg: Doe de ingrediënten voor het kruimeldeeg in een kom en roer ze bij voorkeur met een mixer tot een kruimelige massa. Strooi deze massa uit over de appels en druk deze een beetje aan.

Bak de taart circa 45 minuten op 175 graden in de oven, of totdat de appels zacht zijn en de randen beginnen te kleuren. Laat afkoelen op een rooster.