

Roze appelkruimeltaart met cranberries (10 punten)

Bereiden: 15 minuten

In de oven: 15 + 35 minuten

Wachttijd: 1 uur

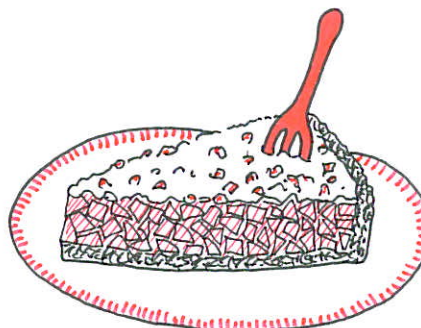
Nodig:

Voor het deeg:

- 300 g bloem
- 125 g suiker
- 175 g boter, in blokjes
- 1 eigeel
- 2 el koud water
- snufje zout

Voor de vulling:

- 3 grote friszure appels
- 5 el cranberryjam
- 6 el suiker
- snufje kaneel



Doen:

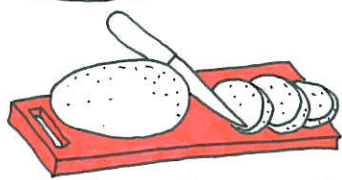
Oven voorverwarmen op 180°C.

Doe de bloem, suiker, zout en blokjes boter in een keukenmachine (of in een kom met de mixer) en meng tot je een korrelig deeg hebt. Zet ± 1/3 deel apart in een schaalpje in de koelkast, dit is je kruimellaagje bovenop de taart.

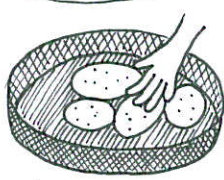
Voeg aan het overgebleven deeg de eierdooier en 2 el koud water toe en meng opnieuw. Het blijft vrij korrelig, maar gaat nu duidelijk klonteren. Haal het uit de kom en kneed het met je handen snel tot een samenhangende bal. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

TIP!

Verdeel het deeg in plakjes



en druk die uit in de vorm



Vet een grote ronde taartvorm (ø28cm) dik in met boter en bepoeder met wat bloem. Verdeel het deeg over de vorm. Tot zover de voorbereiding (kan ook al een dag van tevoren)

blind bakken?!

deeg in vorm



bakpapier erover



droge bonen o.i.d. erin



kwartiertje in de oven

bonen bewaren voor volgende keer

©KMK

om te voorkomen dat je bodem zompig wordt van de natte vulling, kun je hem het beste eerst 15 minuten blind bakken. Snij intussen de appels in stukjes. Meng met de cranberryjam, suiker en kaneel.

Haal de taartbodem uit de oven, verwijder de bakvulling en doe de appels erin. Spreid gelijkmatig uit. Strooi het kruimeldeeg erover. Het hoeft niet helemaal bedekt te zijn, het is juist mooi als je er nog wat roze appels doorheen ziet. Bak ± 35 minuten tot het deeg goudbruin is en je de appels ziet bubbelen. Lauwwarm of koud serveren met wat losgeroerde crème fraîche

TIP!

Experimenteer eens met versleten potjes uit oude kerstpakketten bijvoorbeeld



TIP! Maak zelf snelle cranberryjam door cranberries met een flinke schep suiker in een bodempje vers sinaasappelsap 15 minuten te laten inkoken (flink laten borrelen)

