Appeltaart met amandelen en cranberries - glutenvrij

Ingrediënten

75 g Cranberries (vers)
2 Stuk(s) Ei
2 pak(ken) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
200 g Boter (ongezouten roomboter)
2 tl (theelepels) Kaneel
160 g Witte basterdsuiker
1 Kg Appel (groen)
100 g Amandel (wit)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Wel de **cranberries (74 g)** circa 15 minuten in een bakje met lauwwarm water.

Vet een springvorm in met boter of gebruik een bakspray.

2. Glutenvrij appeltaartdeeg maken

Houd een wat **Zelfrijzend amandelbakmeel (0,5 el)** achter om het aanrecht te bestuiven. Klop de **eieren (2 stuks)** los.

Roer de **roomboter (200 g)** met een spatel zacht in een beslagkom.

Voeg het overgebleven **Zelfrijzend amandelbakmeel (2 pakken**), de **witte basterdsuiker (160 g)** en een snufje **kaneel (2 tl)** aan het losgeklopte ei toe.

Kneed het mengsel met de mixer en deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Laat het deeg van amandelmeel circa 10 minuten in de koelkast rusten.

3. Appels

Schil ondertussen de **appels (1 kg)**. Verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine blokjes.

Meng de appelblokjes met de kaneel, de **witte amandelen (100 g)** en de cranberries.

Bekleed de bodem en de rand van de springvorm met 3/4 van het appeltaartdeeg.

Vul de vorm vervolgens met het appelmengsel en druk dit goed aan.

Bestuif het aanrecht met het achtergehouden amandelmeel en vorm van het resterende deeg dunne rolletjes. Druk deze iets plat en leg ze kruislings over het appelmengsel.

Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.

4. Glutenvrije appeltaart bakken

Bak de glutenvrije appeltaart in circa 50 minuten gaar en goudbruin.

Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je springvorm verwijdert.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Wel de **cranberries (74 g)** circa 15 minuten in een bakje met lauwwarm water.

Vet een springvorm in met boter of gebruik een bakspray.

2. Glutenvrij appeltaartdeeg maken

Houd een wat **Zelfrijzend amandelbakmeel (0,5 el)** achter om het aanrecht te bestuiven. Klop de **eieren (2 stuks)** los.

Roer de **roomboter (200 g)** met een spatel zacht in een beslagkom.

Voeg het overgebleven **Zelfrijzend amandelbakmeel (2 pakken**), de **witte basterdsuiker (160 g)** en een snufje **kaneel (2 tl)** aan het losgeklopte ei toe.

Kneed het mengsel met de mixer en deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Laat het deeg van amandelmeel circa 10 minuten in de koelkast rusten.

3. Appels

Schil ondertussen de **appels (1 kg)**. Verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine blokjes.

Meng de appelblokjes met de kaneel, de **witte amandelen (100 g)** en de cranberries.

Bekleed de bodem en de rand van de springvorm met 3/4 van het appeltaartdeeg.

Vul de vorm vervolgens met het appelmengsel en druk dit goed aan.

Bestuif het aanrecht met het achtergehouden amandelmeel en vorm van het resterende deeg dunne rolletjes. Druk deze iets plat en leg ze kruislings over het appelmengsel.

Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.

4. Glutenvrije appeltaart bakken

Bak de glutenvrije appeltaart in circa 50 minuten gaar en goudbruin.

Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je springvorm verwijdert.