Appeltaart met spijs en honing

Ingrediënten

300 g Koopmans Patentbloem Kristal
2 el (eetlepels) Suiker (fijne)
snufje(s) Zout
175 g Roomboter (gezouten in blokjes)
8 el (eetlepels) IJswater
75 g Boter (ongezouten roomboter)
3.5 el (eetlepels) Honing
2 Stuk(s) Ei
75 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
4 el (eetlepels) Koopmans Patentbloem Kristal
500 g Appel
1 Stuk(s) Citroen

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Plasticfolie
Spatel
Deegroller
Bakblik
Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten

1. Appeltaartdeeg maken

Doe het **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)**, de **suiker (2 el)** en wat **zout (snufje)** in een kom. Meng dit vervolgens goed door elkaar. Voeg klontjes **roomboter (gezouten) (175 g)** toe en meng deze met je handen of met een mixer met deeghaken. Voeg lepeltje voor lepeltje het **ijswater (8 el)** toe en meng dit met een vork tot het deeg een massa wordt. Maak van het deeg een bal en verpak in plastic. Druk plat en leg minstens een uur in de koelkast.

2. Amandelspijs maken

Mix de **boter (75 g)** en de **honing (3 el)** tot deze zacht zijn, voeg **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (75 g)** en **een ei (1 stuk)** toe en mix nog even tot het smeuïg is. Spatel er wat **Koopmans Patentbloem Kristal (2 el)** door en bewaar tot gebruik.

3. Appeltaart vullen

Verwarm de oven alvast voor (elektrisch 225ºC / Hetelucht 200°C).

Bestuif je werkbank met wat bloem en rol het deeg uit tot het net iets groter is als de vorm waarin je de taart wil bakken (kan rond of rechthoekig zijn).

Leg het deeg in een ingevette ovenschaal of bakblik en laat de randjes iets over hangen. Deeg dat over is kun je gebruiken om wat vormpjes uit te steken als je dat leuk vindt.

Schep de spijs op de bodem en verdeel deze. Snijd de **appels (500 g)** in schijven (ik heb de schil eromheen gelaten maar je kunt ze natuurlijk ook schillen) en verwijder eventueel de pitjes. Besprenkel met wat **citroen**sap om verkleuren tegen te gaan. Leg de appels dakpansgewijs op de spijs en vouw het overhangende deeg er een beetje overheen (de taart blijft open dus wees niet ongerust als je niet 'genoeg' deeg hebt).

4. Appeltaart bakken

Bestrijk de taart met een losgekopt **ei (1 stuk)** en bak deze 15 minuten op 225 graden, zet daarna de temperatuur op 175 graden en bak dan nog 30 minuten. Als de taart uit de oven komt bestrijk je deze nog met wat **honing (0.5 el)**.

1. Appeltaartdeeg maken

Doe het **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)**, de **suiker (2 el)** en wat **zout (snufje)** in een kom. Meng dit vervolgens goed door elkaar. Voeg klontjes **roomboter (gezouten) (175 g)** toe en meng deze met je handen of met een mixer met deeghaken. Voeg lepeltje voor lepeltje het **ijswater (8 el)** toe en meng dit met een vork tot het deeg een massa wordt. Maak van het deeg een bal en verpak in plastic. Druk plat en leg minstens een uur in de koelkast.

2. Amandelspijs maken

Mix de **boter (75 g)** en de **honing (3 el)** tot deze zacht zijn, voeg **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (75 g)** en **een ei (1 stuk)** toe en mix nog even tot het smeuïg is. Spatel er wat **Koopmans Patentbloem Kristal (2 el)** door en bewaar tot gebruik.

3. Appeltaart vullen

Verwarm de oven alvast voor (elektrisch 225ºC / Hetelucht 200°C).

Bestuif je werkbank met wat bloem en rol het deeg uit tot het net iets groter is als de vorm waarin je de taart wil bakken (kan rond of rechthoekig zijn).

Leg het deeg in een ingevette ovenschaal of bakblik en laat de randjes iets over hangen. Deeg dat over is kun je gebruiken om wat vormpjes uit te steken als je dat leuk vindt.

Schep de spijs op de bodem en verdeel deze. Snijd de **appels (500 g)** in schijven (ik heb de schil eromheen gelaten maar je kunt ze natuurlijk ook schillen) en verwijder eventueel de pitjes. Besprenkel met wat **citroen**sap om verkleuren tegen te gaan. Leg de appels dakpansgewijs op de spijs en vouw het overhangende deeg er een beetje overheen (de taart blijft open dus wees niet ongerust als je niet 'genoeg' deeg hebt).

4. Appeltaart bakken

Bestrijk de taart met een losgekopt **ei (1 stuk)** en bak deze 15 minuten op 225 graden, zet daarna de temperatuur op 175 graden en bak dan nog 30 minuten. Als de taart uit de oven komt bestrijk je deze nog met wat **honing (0.5 el)**.