Appeltaart met vlecht

Ingrediënten

300 g Boter (op kamertemperatuur)
220 g Basterdsuiker
2 Stuk(s) Ei
450 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
snufje(s) Zout
1 Kg Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
0.5 Citroen
1 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Zeefje
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met deeghaken
Deegroller
Appelboor
Uitsteekvormpje (ster)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C. Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (300 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **basterdsuiker (220 g)** toe.

Klop een **ei (1 stuk)** los. Zeef het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (450 g)** en voeg dit samen met wat **zout (snufje)** en het losgeklopte ei toe aan het botermengsel.

Kneed het geheel met de mixer met deeghaken (of met de hand) tot een samenhangend appeltaartdeeg. Laat het appeltaartdeeg circa 10 minuten rusten in de koelkast.

3. Appelvulling maken

Verwijder de klokhuizen met een appelboor. Halveer de **appels (1 kg)** en snijd in flinterdunne plakken. Meng de plakjes met het sap van een **halve citroen** en de **kaneel (1 tl)**.

Bekleed met driekwart van het appeltaartdeeg de bodem en de rand van de springvorm. Vul de vorm dakpansgewijs met het appelmengsel en druk dit aan.



4. Appeltaart decoreren en bakken

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol met behulp van een deegroller het overige appeltaartdeeg uit tot een grote plak van 0.5 centimeter dik. Snijd 9 stroken van 1 centimeter breed. Maak 3 gelijke vlechten en verdeel over het appelmengsel.

Kneed het overige appeltaartdeeg tot een bal en rol vervolgens met een deegroller uit tot een plak van 0.5 centimeter dik. Steek met de sterrensteker vormpjes uit het appeltaartdeeg en verdeel de sterren over de rand van de appeltaart.

Klop nogmaals een **ei (1 stuk)** los. Bestrijk hiermee het appeltaartdeeg.

Bak de appeltaart iets onder het midden in de voorverwarmde oven in circa 75 minuten gaar en goudbruin.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C. Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (300 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **basterdsuiker (220 g)** toe.

Klop een **ei (1 stuk)** los. Zeef het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (450 g)** en voeg dit samen met wat **zout (snufje)** en het losgeklopte ei toe aan het botermengsel.

Kneed het geheel met de mixer met deeghaken (of met de hand) tot een samenhangend appeltaartdeeg. Laat het appeltaartdeeg circa 10 minuten rusten in de koelkast.

3. Appelvulling maken

Verwijder de klokhuizen met een appelboor. Halveer de **appels (1 kg)** en snijd in flinterdunne plakken. Meng de plakjes met het sap van een **halve citroen** en de **kaneel (1 tl)**.

Bekleed met driekwart van het appeltaartdeeg de bodem en de rand van de springvorm. Vul de vorm dakpansgewijs met het appelmengsel en druk dit aan.



4. Appeltaart decoreren en bakken

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol met behulp van een deegroller het overige appeltaartdeeg uit tot een grote plak van 0.5 centimeter dik. Snijd 9 stroken van 1 centimeter breed. Maak 3 gelijke vlechten en verdeel over het appelmengsel.

Kneed het overige appeltaartdeeg tot een bal en rol vervolgens met een deegroller uit tot een plak van 0.5 centimeter dik. Steek met de sterrensteker vormpjes uit het appeltaartdeeg en verdeel de sterren over de rand van de appeltaart.

Klop nogmaals een **ei (1 stuk)** los. Bestrijk hiermee het appeltaartdeeg.

Bak de appeltaart iets onder het midden in de voorverwarmde oven in circa 75 minuten gaar en goudbruin.