Glutenvrije appeltaart van amandelbakmeel

Ingrediënten

25 g Rozijnen
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
160 g (gram) Witte basterdsuiker
400 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
snufje(s) Zout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 Kg Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
50 g (gram) Suiker (fijne)
3 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Mengkom

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (25 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.

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

2. Appeltaartdeeg maken van amandelbakmeel

Houd een halve eetlepel Zelfrijzend Amandelbakmeel achter om het aanrecht mee te bestuiven. Roer de **boter (200 g)** zacht in de beslagkom en voeg **Zelfrijzend Amandelbakmeel (400 g)**, **witte basterdsuiker (160 g)**, **zout (snufje)** en 2/3 van het **losgeklopte ei** toe.

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

3. Appeltaartvulling maken

Schil de **appels (1 kg)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine blokjes.

Meng de appelblokjes met de **suiker (50 g)**, **kaneel (2-3 tl)** en de rozijnen.

4. Glutenvrije appeltaart maken

Bekleed met ¾ van het appeltaart deeg de bodem en de rand van de springvorm.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

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

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

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