Appeltaart zonder suiker toe te voegen

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
14 Druppel(s) Stevia
200 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
300 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
1 snufje(s) Zout
1 Kg Appel (Goudreinet of Elstar)
2.5 tl (theelepels) Kaneel
2 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter om in te vetten
Zeefje
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (75 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 180°C / hetelucht 165°C).

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Suikervrij appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (200 g)** zacht in een beslagkom en voeg **stevia (12 druppels)** toe.

Zeef het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (300 g)** en voeg dit samen met het **zout (snufje)** en twee derde van het losgeklopte **ei (1 stuks)** toe.

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

3. Appels schillen

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

> Appelsoorten
> Kies voor een appeltaart altijd voor friszure, stevige appels: Cox-Oranje, Jonagold, Elstar of Granny Smith.

Meng de appelblokjes met wat **stevia (2 druppels)**, **kaneel (2,5 tl)** en de gewelde rozijnen.

4. Springvorm vullen

Bekleed met ¾ van het suikervrije appeltaartdeeg de bodem en de rand van de springvorm.

Strooi wat **Koopmans Custard (2 el)** of paneermeel over de bodem.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes.

Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel.

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

5. Appeltaart zonder suiker bakken

Bak de suikervrije appeltaart in circa 75 minuten gaar en goudbruin.

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