

# APPELKRUIMELTAART MET HAVERMOUT EN BANKETBAKKERSROOM

Land: Hollands

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 portie (20 stukjes)

Bereidingstijd: 45 min. + 60 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (20 STUKJES)

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-

content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Undefined variable \$args in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

Warning: Trying to access array offset on null in /var/www/html/wp-content/themes/dewereldopjebord/templates/recipe-print.php on line 136

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram havervlokken
- 225 gram suiker
- 250 gram boter (gesmolten)
- 1,5 kg appels
- 4 tl kaneel
- 1 citroen

voor de banketbakkersroom

- 500 ml melk (soja- of amandelmelk kan ook prima)
- 4 eidooiers
- 75 gram suiker
- 40 gram bloem

extra nodig

- bakblik van ongeveer 20x30 cm (uitgaande van de standaardhoeveelheid van het recept)

## WAT GA JE DOEN

Begin met het maken van de banketbakkersroom. Breng hiervoor de melk aan de kook in een pannetje. Klop ondertussen in een kom met een garde de eieren en de suiker goed door elkaar. Klop er vervolgens ook de bloem door. Als de melk kookt, voeg je een klein beetje melk bij het eimengsel. Klop met de garde stevig tot de melk is opgenomen, let op dat je geen klontjes meer hebt. Voeg dan de rest van de melk toe en klop tot een geheel. Doe alles terug in de pan en laat op redelijk laag vuur indikken tot een stevige vla, terwijl je steeds roert. Haal de banketbakkersroom uit het pannetje en doe in een brede kom om af te koelen.

Meng het zelfrijzend bakmeel met de havervlokken, suiker, gesmolten boter en een snuf zout. Kneed met je handen tot alles goed gemengd is. Leg dan eventjes in de koelkast zodat het deeg wat steviger wordt, zodat je het straks makkelijker kunt verwerken.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine blokjes, meng met het

citroensap tegen verkleuring. Doe de kaneel erbij en meng goed.

Vet het bakblik in met boter of olie. Verdeel ongeveer 2/3 van het deeg gelijkmatig over de bodem en druk dit met je handen goed aan. Strijk hier de banketbakkersroom in een dunne laag over uit. Verdeel de appeltjes erover. Verkruimel het resterende deeg tussen je handen en strooi over de taart.

Bak de taart ongeveer 60-75 minuten in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin is. Laat de appelkruimeltaart afkoelen en bewaar hem vervolgens in de koelkast.