

## Kids Kitchen's appeltaartje

### Ingrediënten:

195 gram boter (plus extra voor het invetten)  
98 gram witte basterdsuiker  
98 gram kristalsuiker  
20 gram heel ei  
274 gram bloem  
4 gram bakpoeder  
Handje paneermeel  
5 Jonagold appels  
5 gram citroenrasp  
1 zakje vanille suiker  
20 gram gewelde rozijnen  
5 gram maïzena  
5 gram kaneel  
Beetje extra bloem voor het uitrollen van het deeg

### Benodigheden:

20 cm taartvorm  
Weegschaal  
2 Kleine kommetjes  
2 grote kommen  
Stuk plastic of aluminiumfolie  
Klein vergiet  
Wat keukenpapier  
Deegroller  
Bakpapier  
Oven handschoenen  
Mesje  
Snijplank  
Vork en lepel

*Haal alle ingrediënten een uurtje van te voren uit de koelkast*

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigheden en ingrediënten klaar
4. Zet de oven alvast aan op 180 graden (boven/onder warmte). Plaats het rooster iets onder het midden van de oven.
5. Was je handen
6. Begin met het wellen van de rozijnen. Doe de rozijnen in een klein kommetje en voeg water toe. Zorg dat alle rozijnen onder water staan (als jullie toevallig rum thuis hebben is dat ook heel erg lekker. Door de hitte van het bakken vervliegt de alcohol).
7. Doe de boter in een grote kom en begin met kneden. Door de warmte van je handen wordt de boter een beetje zacht
8. Voeg dan de basterdsuiker en gewone suiker toe. Kneed totdat alle suiker goed door de boter gemengd is
9. Breek het ei in een klein kommetje en kluts het ei los met een vork. Zet je grote kom met boter en suiker op de weegschaal en zet de weegschaal op 0. Voeg dan voorzichtig 20 gram ei toe aan het boter/suiker mengsel. Zet het overige ei apart. Kneed het mengsel totdat het ei niet meer te zien is
10. Daarna mag de bloem en het bakpoeder bij het boter/suiker/ei mengsel (de bakpoeder zit al door de bloem gemengd)
11. Kneed dit door elkaar. Tip; wrijf je handen over elkaar alsof je je handen wast zodat er kruimels ontstaan. Op deze manier krijgt iedere bloemkorrel een laagje boter/suiker/ei over zich heen. Uiteindelijk wordt het deeg een mooie ronde bal. De kom is als het ware schoon
12. Duw de bal een beetje plat en pak de bal in. Gebruik hiervoor afdekplastic of aluminiumfolie
13. Leg het deeg in de koelkast om te rusten
14. Giet de rozijnen af en laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Zet opzij
15. Ruim je werkplek op en maak je werkplek schoon
16. Schil de appels en snijd ze in plakjes (misschien wil je pa/ma/oma/opa hier even bij helpen)

17. Meng de appels met de vanillesuiker, citroenrasp, rozijnen, kaneel en de maïzena
18. Proef een stukje appel. Er kan naar smaak wat extra kaneel of suiker (zelf toevoegen) bij. Zet de kom opzij
19. Pak het deeg uit de koelkast en kneed het wat door. Strooi wat bloem op je werkbank (gebruik hiervoor nooit teveel bloem). Dan mag het deeg worden uitgerold met de deegroller. Laat de deegroller het werk doen, duw niet te hard. Twee keer heen en weer rollen en draai het deeg een kwartslag. Herhaal dit totdat het deeg ongeveer een halve cm dik is
20. Pak je taartvorm erbij en steek de ronde vorm uit. Doe dit zo dicht mogelijk tegen de rand van het deeg. Uit het overige deeg snijd je zoveel mogelijk stroken. Deze stroken mogen ietsjes dikker zijn dan de hoogte van je taartvorm. Rol deze stroken op en zet ze opzij
21. Het overige deeg rol je weer tot een bal en leg je weer even afgedekt in de koelkast
22. Gebruik het stuk bakpapier voor de bodem van je taartvorm en vet de zijkanten in met wat boter
23. Leg je ronde plak deeg in je taartvorm
24. Zet een opgerolde strook deeg tegen de zijkant in je vorm aan en rol uit. Herhaal totdat de hele vorm bekleed is met deeg
25. Het overige deeg rol je tot een bal en leg je weer even afgedekt in de koelkast
26. Gebruik je vingers om de randjes aan elkaar vast te plakken. Duw niet te hard, je wilt dat het deeg overal even dik is
27. Als je een opstaand randje deeg hebt mag je die eraf snijden zodat het deeg even hoog is als je taartvorm
28. Verdeel het paneermeel over de bodem
29. Vul de taart voorzichtig met de plakjes appel. Zorg dat de appels goed verdeeld zijn. Zet de taart opzij
30. Pak al het overige deeg erbij en kneed het samen even door. Rol het opnieuw uit en snijd dunne stroken om de taart mee af te dekken. Leg de stroken in ruitjespatroon op je taart.
31. Was je handen
32. Gebruik je vingers om de taart in te smeren met een dun laagje ei
33. De taart mag 50-60 minuten in de oven (hou de taart in de gaten, iedere oven is anders. Misschien is jouw taart al mooi goudbruin na 50 minuten of heeft jouw taart echt 60 minuten of langer nodig)
34. Haal de taart uit de oven en laat 'm goed afkoelen voordat je de taart uit de ring lost

Groetjes Kids Kitchen

