

Appel kruimel taart / Apple crumble pie



Om de taart te bakken

- 5 velletjes bladerdeeg
- 800 gram appels
- 15 ml citroensap
- 20 gram bloem
- 1/2 theelepel kaneel
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 75 gram rozijnen

- 100 gram bloem
- 100 gram boter
- mespuntje zout
- 60 gram fijne kristalsuiker

Een bakvorm van 23 cm doorsnee

Deze heerlijke appelcrumble is quick&easy te maken zoals de meeste recepten die je op snazzie.nl kan vinden. Maar met het bladerdeeg is hij ook nog heel licht & luchtig. Warm aanbevolen, deze appeltaart!

Appel kruimel taart / Apple crumble pie

Spray of vet de bakvorm in en bekleedt hem met bladerdeeg.

Prik met een vork gaatjes in de bodem. Druk met je vingers de rand aan.

Voor de kruimelbovenlaag zeef je de bloem en het zout in een kom.

Weeg de in blokjes gesneden koude boter af en voeg het toe.

Wrijf boter en meel door elkaar tot het grote kruimels geworden zijn.

Roer de suiker door de kruimels en zet de kom in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwijder de klokhuizen, schil de appels en snij ze in dikke schijfjes.

Doe de citroen en de rozijnen bij de appels en schudt alles goed om.

Voeg de kaneel en de suiker toe maar houdt wat suiker achter voor later.

Schep de bloem erbij en schudt het door.

Zorg ervoor dat de rozijnen goed verdeeld zijn.

Voeg de appelmix aan het bakblik met het bladerdeeg toe.

Wij gebruikten 4 grote appels, er zou nog een appel bij kunnen.

Pak de kruimels uit de ijskast en strooi ze over de taart.

Strooi de achtergehouden basterdsuiker over de kruimels.

Zet de taart in het midden van de oven en bak hem in 30 minuten gaar en krokant.

Laat de taart op een rooster iets afkoelen, warm uit de oven is hij het lekkerst.

Appel kruimel taart / Apple crumble pie



To bake the the pie

- 5 sheets of puff pastry
- 800 grams of apples
- 15 ml lemon juice
- 20 grams of flour
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 100 grams light brown sugar
- 75 grams of raisins

To make the crumble topping

- 100g flour
- 100 grams of butter
- pinch of salt
- 60g caster sugar

A baking tin of 23 cm diameter

This delicious apple crumble is easy peasy to bake, as most recipes you can find on snazzie.nl are. And...with the puff pastry, it is also very light and airy. Highly recommended, this apple pie!

Appel kruimel taart / Apple crumble pie

Spray or grease the tin and line it with puff pastry.

Prick holes in the pastry with a fork. Press the edge in with your fingers.

Sieve the flour and salt in a bowl for the crumble topping.

Weigh the cold butter cubes and add them.

Rub the butter en flour until it becomes coarse dough crumbs.

Stir the sugar into the crumbs and place the bowl in the fridge.

Remove the cores, peel the apples and slice them thick.

Add the lemon juice and raisins to the apples and toss it.

Add the cinnamon and sugar, but keep some sugar back for later.

Stir in the flour and shake it up.

Make sure the raisins are well distributed.

Preheat the oven to 200°C.

Add the apples to the baking tin.

We used 4 big apples but it's better to use 5 apples,

Take the crumbs out of the fridge and sprinkle them on the pie.

Sprinkle the sugar you kept behind over the crumbs.

Place the pie in the middle of the oven and bake it in 30 minutes crispy and golden.

Let the pie cool slightly on a wire rack, warm from the oven the pie tastes the best.