

Glutenvrij appeltaartje / Gluten free Dutch Apple Pie



De boodschappen

150 gram witte basterdsuiker

175 gram boter of planten-margarine

een snufje zout

1 vrije uitloop ei, losgeklopt

250 gram glutenvrij zelfrijzend bakmeel

glutenvrij custardpoeder, om te bestuiven

1 kilo appels, Elstar of Golden delicious

2 eetlepels suiker

1 eetlepel kaneel

50 gram rozijnen

optioneel: slagroom

springvorm 1x 24cm **of** 2x 12cm

Omdat ons mini-monstertje geen gluten en ook geen lactose mag bakken wij 2 kleine appeltaartjes ipv 1 grote. We nemen een zoetere appel - ook al zijn er weer goudreinetten - speciaal voor de kids :)

Zo maak je de appeltaart

Mix de boter met suiker romig met de deeghaak en mix dan 2/3 van het ei er door.

Zeef het bakmeel met het zout en mix het ook door het botermengsel.

Mix tot er een samenhangend deeg ontstaat en rol het deeg dan in vershoudfolie.

Laat het ongeveer 30 minuten rusten in de ijskast.

Intussen: week de rozijnen een kwartier in warm water en laat ze goed uitlekken.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij de appels in schijfjes.

Roer de suiker, de kaneel en de rozijnen door de appelschijfjes en zet ze even opzij.

Vet de bakvorm(en) in.

Glutenvrij appeltaartje / Gluten free Dutch Apple Pie

Verwarm de oven voor tot 180°C

Bestuif je werkplek met glutenvrij-bakmeel en neem het deeg uit de ijskast.

Rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm en snij er 1 of 2 cirkels uit.

Druk de cirkel(s) in de springvorm(en) en strijk de rand netjes glad.

Strooi glutenvrij custardpoeder op de bodem van het deeg en druk de appelmix in de vorm(en).

Snij het resterende deeg in reepjes en leg ze gekruist over de appelmix.

Strijk de rest van het ei op de reepjes deeg en zet de taart(jes) in het midden van de oven.

Bak de appeltaart in ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar.

Laat de appeltaart helemaal afkoelen voor je de springvorm verwijderd.

Je kunt eventueel slagroom op of bij de taart serveren. **Lekker bij koffie en thee!**



Glutenvrij appeltaartje / Gluten free Dutch Apple Pie



Shopping list

150g of white caster sugar

175g of butter or vegetable margarine

a pinch of salt

1 free-range egg, whipped

250g gluten-free self-rising flour

gluten-free custard powder, to dust

1000g of apples, Elstar or Golden delicious

2 tablespoons of sugar

1 tablespoon of cinnamon

50g of raisins

optional: whipped cream

1 spring form of 24cm **or** 2 of 12cm

Because our smallest mini-monster does has a gluten and lactose allergy, we bake two small apple pies instead of one large one. We use a sweeter apple - even though there are golden reinets again - especially for the kids :)

How to make a Dutch Apple Pie

Mix the butter with the sugar creamy using a dough hook and then mix in 2/3 of the egg.

Sift the gluten free self-rising flour with the salt and mix it with the butter / sugar mixture.

Mix until a coherent dough is formed and then roll the dough into cling film.

Let it rest for about 30 minutes in the refrigerator.

In the meantime: soak the raisins for 15 minutes in warm water then let them drain well.

Peel the apples, remove the cores then cut the apples into slices.

Stir the sugar, cinnamon and raisins through the apple slices and set aside for the moment.

Grease the baking mold (s).

Glutenvrij appeltaartje / Gluten free Dutch Apple Pie

Preheat the oven to 180 ° C

Dust your workspace with gluten-free flour and take the dough out of the refrigerator.

Roll out the dough to a thickness of 2 cm and cut out 1 or 2 circles.

Press the circle (s) in the spring form (s) and rub the edge smooth.

Sprinkle gluten-free custard powder on the bottom of the dough.

Press the apple mixture into the spring form.

Cut the remaining dough into strips and place them crossed on the apple mixture.

Spread the rest of the egg wash on the dough strips, place the tin (s) in the middle of the oven.

Bake the apple pie until golden brown and cooked through in about 45 minutes.

Allow the apple pie to cool completely before removing the spring form.

You may serve whipped cream with the pie or serve it plain. **Lovely with coffee or tea!**

