

Appeltaart voor Chanoeka / Apple pie for Hanukkah



Boodschappenlijstje

1 kilo biologische appels	250 gram fijne suiker
4 eetlepels fijne suiker	250 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel kaneel	1 theelepel vanillepoeder
1 citroen, sap en rasp	250 ml olijfolie
4 vrije uitloop bio-eieren (M)	1 eetlepel fijne suiker gemengd met kaneel
optioneel: slagroom, om te serveren	

Zo maak je de appeltaart voor Chanouka

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een springvorm van van 25cm in

Was, schil en snij de helft van de appels in schijfjes, was en snij de andere helft met de schil. Doe de appelschijfjes in een kom en schud ze om met de suiker, kaneel en het citroensap.

Doe de eieren en suiker in een grote kom en klop ze 3-5 minuten met de mixer. Mix op middelhoge snelheid tot het eimengsel goed gemengd en dik is.

Mix dan de olijfolie door het beslag en vouw er de bloem en het vanillepoeder in. Meng alles goed imet elkaar tot het een glad beslag is.

Giet de helft van het beslag in de vorm en schep de geschilde appelschijfjes erop. Bedek ze met de rest van het beslag en verdeel hier het restant appelschijfjes (met schil) over. Bestrooi de taart met ongeveer 2 eetlepels suiker gemengd met 1 theelepel kaneel.

Zet de appeltaart in het midden van de oven en bak hem 1¼-1½ uur, tot de taart goudbruin is. De bovenkant veert iets terug wanneer je er licht met je vingers op drukt, als de taart gaar is.

Als de bovenkant te snel bruin wordt, dek je de taart af, met aluminiumfolie. Laat de taart in de springvorm op een rooster afkoelen.

Snij de taart en serveer hem op kamertemperatuur met eventueel slagroom

Appeltaart voor Chanoeeka / Apple pie for Hanukkah



Shopping list

1 kilo organic apples	250g caster sugar
4 tablespoons caster sugar	250g self-raising flour
1 teaspoon cinnamon	1 teaspoon vanilla powder
1 lemon, juice only	250 ml olive oil
4 free range organic eggs (M)	2 tablespoons caster sugar, mixed with cinnamon

optional: whipped cream, to serve

How to make the apple pie

Preheat the oven to 180°C and grease a 25cm spring form

Wash, peel and slice half the apples, wash and slice the other half with the skin on. Place the apple slices in a bowl and toss with sugar, cinnamon and lemon juice.

Place the eggs and sugar in a large bowl and beat with the mixer for 3-5 minutes. Beat on medium speed until mixture is thick. Then beat the oil into the dough and fold in the flour and vanilla powder. Fold until all is combined into smooth batter.

Pour half of the batter into the baking tin and scoop half of the apple slices (the peeled) on top. Cover the slices with the remaining batter and divide the remaining apple (unpeeled) over it. Sprinkle everything with about 2 tablespoons of sugar mixed with a teaspoon of cinnamon.

Place the apple pie in the oven and bake for 1¼-1½ hours, until the pie is golden brown. The top springs back slightly when you lightly press it with your fingers when the cake is done.

If the top browns too quickly, cover the pie with aluminum foil. Let the cake cool in the tin on a wire rack.

Cut the cake and serve it at room temperature, optional with whipped cream