

Appelkruimeltaart



Ingrediënten

Voor de bodem:

- 300 gr bloem (glutenvrij of spelt)
- 175 gr plantaardige boter (in blokjes gesneden)
- 150 gr suiker (rietsuiker of kokosbloesemsuiker)
- 1 ei (losgeklopt)
- snuf zout

Voor de vulling:

- 350 gr appelstukjes
- 100 gr rozijnen (wellen in warm water)
- sap van een halve citroen
- 30 gr suiker (bijv. rietsuiker of kokosbloesemsuiker)
- 2 tl vanille essence
- 5 tl kaneelpoeder

Voor de kruimels:

- 60 gr plantaardige boter
- 50 gr havermoutvlokken
- 100 gr bloem (glutenvrij of spelt)
- 50 gr suiker (rietsuiker of kokosbloesemsuiker)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Meng de bloem met de suiker en kneed (lekker met je handen!) de helft van de blokjes plantaardige boter erdoorheen. Wanneer het mengsel zich meer tot deeg vormt, voeg je het losgeklopt ei en de overgebleven plantaardige boter toe en blijf je het deeg kneden tot een bal. Verpak de bal in huishoudfolie en zet het ongeveer een kwartiertje in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling in een kom. Meng de appelstukjes met de gewelde rozijnen, de suiker, het kaneelpoeder en vanille essence door elkaar. Voeg op het einde het sap van een halve citroen toe en roer onder het mengsel.

De kruimels maak je door (wederom met je handen) de plantaardige boter, bloem en suiker door elkaar te mengen en er ten slotte de havermoutvlokken aan toe te voegen. Vorm er met je handen een los deeg van dat in kruimels uit elkaar valt.

Vet nu een springvorm (ongeveer 28 cm doorsnede) in met plantaardige boter en wat bloem. Bekleed de bodem met het deeg uit de koelkast en zorg voor een opstaande rand. Prik enkele gaatjes in de bodem van het deeg. Verdeel de appelvulling over de deegbodem en strooi tenslotte de kruimels eroverheen.

Zet de taart ongeveer 60 - 70 minuten in de oven. Kopje thee erbij en genieten maar!

