

APPELTAART MET GOJIBESSEN

- 1 PAK ALBONA MIX VOOR APPELTAART
- 175 G ROOMBOTER OF MARGARINE
- 1 EI
- 1 KG ELSTAR OF JONAGOLD
- 50 G ROZIJZEN
- 30 G GOJIBESSEN
- 40 G RUWE AMANDELEN (GROF GEHAKT)
- 30 ML AGAVESIROOP
- 1 THEELEPEL KANEEL
- PAAR DRUPPELS CITROENSAP



APPELTAART MET GOJIBESSEN

Verwarm de oven voor op:

- Elektrisch: 180 graden
- Hetelucht: 165 graden
- Gasoven: stand 3 - 4

Wel de rozijnen en de gojibessen kort in lauwwarm water en dep ze daarna droog. Bereid de mix volgens de verpakking en kneed het deeg met een mixer met deeghaken of met de handen tot een soepel deeg. Leg een stukje bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de rest van de vorm in met een beetje boter. Bekleed de bakvorm met 2/3 van het deeg.

Schil de appels en snijd ze in blokjes en doe in een kom. Meng de rozijnen, citroensap, gojibessen, amandelen, kaneel en agavesiroop door de appels. Vul de springvorm met het appelmengsel. Rol het resterende deeg uit en snijd hier reepjes van. Leg deze in een ruitvorm op de vulling. Bestrijk de rand en de reepjes deeg met de rest van het ei.

Bak de taart 60 à 70 min in het midden van de oven gaar. Laat de taart afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

"HEERLUK! ZEKER ALS HET BAKKEN KINDERSPEL IS"