

# Appel-vaniljetaart met krokante amandeltjes

## Ingrediënten

1 Appel  
1 tl (theelepels) Kaneel  
40 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)  
3 Ei  
200 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak  
1 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)  
1 el (eetlepels) Honing  
50 g Suiker (kristalsuiker)

## Keukenspullen

Boter of bakspray om mee in te vetten  
Mixer met gardes  
Pan  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Leg het bakpapier op de springvormbodem en plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.



## 2. Snijd de appel

Schil de **appel (1 stuk)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes.

---



### 3. Appel karamelliseren

Verhit de **boter (15 g)** in een pan en voeg de appelblokjes toe. Bak de appeltjes goudbruin en voeg daarna de **suiker (1 el)** en de **kaneel (1 tl)** toe. Verwarm tot de suiker begint te karamelliseren. Laat de appeltjes iets afkoelen.

---



### 4. Appel-vaniljetaart bakken

Doe de **wolkenmix** (zakje cacao gebruik je niet) , de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (bijna 200 ml)** in een kom. Houd 1 el slagroom apart voor later.

Mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

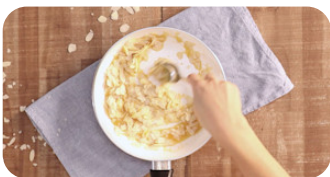
Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de vorm en strijk het glad.

Verdeel de gekarameliseerde appeltjes over het beslag.

Strooi circa 1/4 deel van de poedersuiker vlak voor het bakken over de taart.

Bak de taart 45 minuten in de oven op 160 graden.

---



### 5. Krokante amandelen maken

Verwarm de **boter (25 g)**, de **suiker (50 g)**, de **honing (1 el)** en de overgebleven **slagroom** in een pan. Neem de pan van het vuur en schep het amandelschaafsel erdoor. Verdeel het amandelmengsel over de gekarameliseerde appels op de taart.

---

---

## 6. Appel-vaniljetaart afbakken

Bak de taart met het amandelschaafsel nog eens 5 minuten af in de oven op 160 graden.