



Glutenvrije appeltaart van amandelbakmeel

Ingrediënten

25 g (gram) Rozijnen
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
160 g (gram) Witte basterdsuiker
400 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
snufje Zout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 Kg Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
50 g (gram) Suiker (fijne)
3 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Mengkom

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (25 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

2. Appeltaartdeeg maken van amandelbakmeel

Houd een halve eetlepel zelfrijzend amandelbakmeel apart om het aanrecht mee te bestuiven. Neem een beslagkom en roer de **boter (200 g)** zacht totdat het romig is. Voeg **zelfrijzend amandelbakmeel (400 g)**, **witte basterdsuiker (160 g)**, een **snufje zout** en **2/3 van het losgeklopte ei** toe aan de beslagkom. Meng het geheel goed door elkaar met een mixer met deeghaken of kneed het met de hand, totdat er een samenhangend appeltaartdeeg ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het ongeveer 10 minuten rusten in de koelkast.

3. Appeltaartvulling maken

Schil de **appels (1 kg)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine blokjes.

Meng de appelblokjes met de **suiker (50 g)**, **kaneel (2-3 tl)** en de rozijnen.

4. Glutenvrije appeltaart maken

Neem $\frac{3}{4}$ van het appeltaartdeeg en gebruik dit om de bodem en de rand van de springvorm te bekleden.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit stevig aan.

Bestuif het aanrecht met het achtergehouden amandelmeel en vorm van het resterende deeg dunne rolletjes, druk deze iets plat en leg deze kruislings over het appelmengsel.

Bestrijk de reepjes en de rand van de appeltaart met de rest van het losgeklopte ei.

Bak de glutenvrije appeltaart in circa 50 minuten gaar en goudbruin.