Franse Appeltaart - glutenvrij

Met amandel

Ingrediënten

25 g (gram) Rozijnen
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Witte basterdsuiker
250 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
1 snufje Zout
2 Stuk(s) Appel
1 tl. (theelepels) Donkere basterdsuiker
1 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Mixer met deeghaken
Boter om in te vetten

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (25 g)** ongeveer 15 minuten in handwarm water. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog.

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en plaats een rooster iets onder het midden van de oven.

Vet de rand van de springvorm in en span een stuk bakpapier op de bodem.

2. Appeltaartdeeg maken

Mix de koude **boter (200 g)** samen met de **witte basterdsuiker (200 g)** en voeg dan het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (250 g)** en **zout (1 snufje)** toe. Meng dit met de mixer en kneed er vervolgens een samenhangend deeg van.

Druk het deeg uit op de bodem, verdeel het netjes, zodat het overal ongeveer even dik is.

Verdeel de rozijnen over het deeg en druk ze er een beetje in. Houd tenminste 1,5 cm deeg vrij vanaf de rand.

3. Appelroos maken

Was de **appels (2 stuks)**, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snijd de kwarten in dunne partjes.

Meng hier de **bruine basterdsuiker (1 el)** en **kaneel (1 tl)** door de appelpartjes heen.

Zet de appelpartjes als een roos op het appeltaartdeeg en duw ze een beetje in. Begin aan de buitenrand en houd weer 1,5 cm deeg vrij. Leg ze een beetje over elkaar en werk langzaam naar het midden toe, zodat je een mooie roos krijgt.

4. Franse appeltaart bakken

Bak de glutenvrije Franse appeltaart in ongeveer 50 minuten gaar. Laat de appeltaart ten minste een uur afkoelen in de vorm op een rooster.

> Bakken
> De Franse appeltaart zal eerst omhoogkomen in de oven, maar tijdens het afkoelen zal het deeg weer zakken.