



APPELTAART

Een gezonde, snelle en lichte versie van de klassieke appeltaart.

INGREDIËNTEN

- ❑ 4 grote Fairebel appels
- ❑ 1 stuk biologische citroen waarvan 1 eetlepel sap en 1 theelepel geraspte schil
- ❑ 140 gram Fairebel boter
- ❑ 100 gram rietsuiker
- ❑ 3 grote eieren
- ❑ 240 gram volkoren spelt
- ❑ 2 theelepels bakpoeder
- ❑ 1/2 theelepel gemalen vanille
- ❑ 1/2 theelepel kaneel
- ❑ 1 snufje zout
- ❑ 5 eetlepels Fairebel melk
- ❑ Poedersuiker om te bestuiven

Vet een springvorm in en bestuif met bloem. Verwarm de heteluchtoven voor op 180° C.

VOOR DE TOPPING

Schil voor de topping de Fairebel appels, snijd ze in tweeën of in vieren, afhankelijk van hun grootte, en kerf ze verschillende keren in aan de gewelfde kant. Was de citroen met zeer warm water, rasp hem en pers hem uit. Sprengel ongeveer 1 eetlepel citroensap over de appels.

VOOR HET DEEG

Meng de boter en de suiker met een mixer tot een romige massa. Voeg de eieren één voor één toe en roer ze erdoor. Voeg vervolgens toe : bloem, bakpoeder, vanille, kaneel, zout en 1

theelepel citroenschil. Meng alles door elkaar. Voeg tenslotte de Fairebel melk toe en meng alle ingrediënten grondig en snel.

Giet het deeg in de springvorm en strijk het glad. Verdeel de appels over de cake en druk ze lichtjes in het deeg.

Bak de cake ca. 40 minuten in de heteluchtoven. Haal de cake uit de oven als hij doorbakken is en laat afkoelen. Bestuif de cake met poedersuiker voor je hem gaat opdienen.

