



## American apple pie

🕒 50 + 55 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor het deeg

- 🇨🇦 150 g boter
- 🇨🇦 30 g suiker
- 🇨🇦 250 g bloem
- 🇨🇦 1 ei
- 🇨🇦 1 tl koud water

#### voor de vulling

- 🇨🇦 5-6 appels
- 🇨🇦 citroensap
- 🇨🇦 75 g lichtbruine basterdsuiker
- 🇨🇦 1 tl kaneel
- 🇨🇦 ½ tl gember
- 🇨🇦 snufje nootmuskaat
- 🇨🇦 1 ei

#### overig

- 🇨🇦 custard poeder of paneermeel

**MATERIAAL:** springvorm (22 cm ø)

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ingrediënten voor het deeg door elkaar, dit kun je met de hand of een keukenmachine met deeghaak doen.
2. Kneed het deeg niet te lang, verpak het in een stuk huishoudfolie en laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in dunne plakjes.
4. Meng de appels met een scheutje citroensap, de basterdsuiker, gember, kaneel en een snuf nootmuskaat.
5. Verwarm de oven voor op 180°C.
6. Verdeel wat bloem over het aanrecht.
7. Rol ongeveer  $\frac{2}{3}$  van het deeg uit en bekleed een ingevette taartvorm met de lap deeg.
8. Als het deeg een beetje over de rand hangt is dat niet erg.
9. Verdeel daarna wat custardpoeder of paneermeel over de bodem van de taart.
10. Verdeel de vulling hier overheen.
11. Rol de rest van het deeg uit tot een dunne lap.
12. Leg het deeg over de vulling.
13. Maak een paar inkepingen met een mes.
14. Kluts het ei door elkaar en smeer met een kwastje de bovenkant van het deeg in.
15. Eventueel kun je nog een klein beetje suiker er overheen strooien.
16. Bak de Amerikaanse appeltaart ongeveer 50-60 minuten in de oven.

