

Appelgebak

Ingrediënten

2 vellen bladerdeeg
25 g boter om in te vetten
100 g abrikozenjam
2 à 3 appels
2 eetlepels fijne suiker
1 losgeklopt ei

Bereiding

Bestrijk een taartvorm van 28 cm met boter en schik er één vel bladerdeeg in. Smeer de jam uit over de deegbodem. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in schijfjes. Schik ze op de jam en bestrooi met suiker. Strijk de taartrand in met losgeklopt ei. Leg het tweede vel bladerdeeg op de appelschijfjes. Maak in het deksel met een schaar een aantal decoratieve insnijdingen en druk de randen op elkaar. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak de taart gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven van 200°. Haal uit de vorm en dien lauw of koud op.

Bron: Ons Bakboek van Ferm

Appelcake

Ingrediënten

2 eieren
75 g griessuiker
75 g boter
125 g zelfrijzende bloem
2 eetlepels melk
1 appel
vanille-extract
boter om in te smeren

Voor de afwerking

3 eetlepels verwarmde abrikozenjam of poedersuiker

Bereiding

Scheid de eiwitten van de eierdooiers. Klop de eierdooiers samen met de suiker tot een luchtig, romige massa. Voeg de zachte boter, de zelfrijzende bloem, het vanille-extract en de melk toe. Meng goed. Klop de eiwitten heel stijf en schep voorzichtig door het deeg. Beboter een langwerpige cakevorm van 2 liter. Bestrooi de bodem en de zijkanten met bloem. Giet het deeg in de cakevorm. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in vieren en maak inkervingen. Duw de appelpartjes lichtjes in het deeg. Bak de cake 45 minuten in een voorverwarmde oven van 175°. Haal hem uit de vorm en bestrijk de bovenkant onmiddellijk met de verwarmde abrikozenjam. Of laat de cake eerst afkoelen op een taartrooster en bestrooi erna met poedersuiker.

Bron: Ons Bakboek van Ferm

Muffins met appel en rozijnen

Ingrediënten

50 g rozijnen
2 appels
2 eieren
50 g rietsuiker
50 g boter
100 g voltarwebloem
100 g havermout
50 g gemalen kokos
snuifje kaneel
50 g amandelpoeder
8 g bakpoeder
boter om te smeren

Bereiding

Schil de appels en snijd in partjes. Stoof de rozijnen en de appelstukjes 10 minuten in een beetje water.
Scheid de eierdooiers van de eiwitten en klop de eierdooiers krachtig met de voltarwebloem, de havermout, de gemalen kokos, de kaneel, het amandelpoeder en het bakpoeder en spatel dit door het beslag. Voeg het goed uitgelekte rozijnen- en appelmengsel toe. Klop het eiwit stijf en meng het als laatste door het deeg.
Neem een bakblik voor muffins en zet er papieren vormpjes in. Vul ze voor $\frac{3}{4}$ met het beslag.
Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven van 210°.
Laat afkoelen op een taartrooster.

Bron: Ons Bakboek van Ferm

Appelmuffins met kaneel

Ingrediënten

Voor 20 stuks

225 g bloem
8 g bakpoeder
1 theelepeltje kaneelpoeder
75 g fijne suiker
2 eieren
175 ml melk
70 g boter
lichtbruine kandijnsuiker

Voor de vulling

2 eetappels
10 g boter
10 g fijne suiker

Bereiding

Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Verwarm de boter en stoof de appelstukjes op een zacht vuurtje samen de suiker. Laat afkoelen.
Zeef de bloem met het bakpoeder in een grote kom, voeg de kaneel en de suiker toe. Maak een kuiltje in het midden.
Meng de eieren met de melk en gesmolten boter. Giet dit mengsel in het kuiltje. Schep alles door elkaar. Doe dit niet te lang, het beslag moet wat klontig blijven. Meng er vervolgens de gestoofde appelstukjes doorheen.
Zet 20 papieren muffinvormpjes in een muffinbakplaat en verdeel het beslag over de vormpjes. Bestrooi royaal met lichtbruine kandijnsuiker.
Bak de muffins in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 minuten.

Bron: Ons Bakboek van Ferm

Appeltaartjes met crème anglaise

Ingrediënten

Voor 6 appeltaartjes

6 plakjes bladerdeeg van 8 x 8 cm en 2 à 3 mm dik
boter om in te vetten

Voor de vulling

3 à 4 appels
75 g bruine suiker
Snuifje kaneel
100 g rozijnen
75 g boter

Voor de crème anglaise

3 eierdooiers
75 g fijne suiker
1 vanillestokje
250 ml volle melk

Voor de afwerking

6 bolletjes vanille-ijs

Bereiding

Leg de bladerdeegplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat en doorprik het midden met een vork (laat rondom ongeveer 1 cm vrij).

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes. Meng ze goed met de suiker, de kaneel en de rozijnen en leg op ieder bladerdeegplakje een torentje van het mengsel.

Leg er hier en daar een klontje boter op. Bak de taartjes gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°.

Maak ondertussen de crème anglaise. Klop de eierdooiers wit-schuimig met de suiker. Snijd het vanillestokje overlangs middendoor en schraap er het merg uit. Breng het vanillestokje, het merg en de melk tot net tegen het kookpunt. Haal het vanillestokje uit de melk. Klop de melk al roerend in een straaltje bij de eierdooiers. Doe terug in de pan en laat zachtjes indikken, maar niet meer koken. Laat afkoelen. Roer af en toe tijdens het afkoelen.

Giet wat crème anglaise op de bordjes en zet er de warme appeltaartjes op. Serveer met een bolletje vanille-ijs.

Bron: Ons Bakboek van Ferm

Appeltaartje

Glutenvrij, lactosevrij, suikerarm, vegan

Ingrediënten

Voor 4 personen

1 banaan
25 g Tagatesse zoetmiddel
100 g zelfrijzende glutenvrije bloem
3 eetlepels suikervrije amandeldrink
Plantaardige vetstof om in te vetten

Voor de vulling

1 appel
½ koffielepel kaneelpoeder

Bereiding

Plet de banaan en voeg de Tagatesse en de bloem toe. Roer er beetje bij beetje de amandeldrink door en klop op tot een luchtig beslag. Giet het beslag in een goed ingevette en met glutenvrije bloem bestrooide bakvorm. Schil de appel, snijd hem in partjes, verwijder het klokhuis en snijd de partjes in dunne schijfjes. Schik ze op het beslag en bestrooi met de kaneel.

Bak 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200°. Laat afkoelen, haal uit de vorm en serveer.

Bron: Ons Bakboek van Ferm

Puddingtaart met gebakken appeltjes



Pudding met koekjes of koekjestaart. Beginnen jouw speekselklieren al te werken bij het lezen van deze woorden? Dan ben je vast één van die zoetekauwen die we een groot plezier doen bij het introduceren van dit recept. Want wij besloten om beide te combineren én er bovendien appeltjes aan toe te voegen. Wat je dan krijgt? Wij testten het voor je uit en kunnen je alvast vertellen dat het een toppertje is.

Tip: Kindjes in huis? Perfect! Dit is het ideale recept om samen met je kinderen te maken.

Ingrediënten

Voor 3 à 4 porties

1 liter vanillepudding
27 koekjes (type Petit Beurre)
3 appelen
1 eetlepel suiker
boter of olie om te bakken

Bereiding

Bereid de pudding zoals op de verpakking staat vermeld. Met 1 zakje puddingpoeder kan je meestal ongeveer 1 liter pudding maken, afhankelijk van het merk. Laat de pudding volledig afkoelen voor je aan de taart begint.

Verwarm een grote pan met wat olie of boter op een middelhoog vuur. Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snij in partjes van ongeveer 3 à 5 mm dik. Bak ze kort in de pan, strooi er de suiker over en roer regelmatig om. Als ze mooi goudbruin zijn, zijn ze klaar. Laat ook de appeltjes volledig afkoelen.

Neem een ovenschaal of kom om de taart in te maken. Om een idee van de grootte te krijgen: de bodem van de taart zal 3x3 koekjes bedragen.

Nu begint de opbouw van de taart. Leg 3x3 koekjes op de bodem van de schaal. Bestrijk deze voorzichtig met een laag pudding en leg daarbovenop een derde van de appeltjes. Herhaal dit nog 2 keer. Beleg de bovenkant van de taart met de overige appeltjes.

Zet de taart op een koele plek tot je ze opdiend.

Bron: <https://www.appelenroes.be/recepten/puddingtaart-met-gebakken-appeltjes>