

## Schwäbischer Apfelkuchen



### Ingrediënten

#### Voor 1 taart:

720gr Appels (bv. Goudreinette)  
6 Eieren  
1,2 EL Citroensap  
265gr Suiker  
150gr Boter of ghee  
300gr Tarwe of Speltmeel <sup>1)</sup>  
Mespuntje zout  
Kaneel  
0,6 pakje bakpoeder

*1) Alternatief: je kunt een deel (tot 100gr) vervangen door Amandelmeel. Dit geeft een andere smaak en is gezonder.*

#### Voor de afwerking:

5 EL Abrikozenjam (liefst zonder fruitstukjes)  
Warm water

### Bereiding

De oven op 200°C verwarmen.

De springvorm met boter insmeren en bestuiven met meel.

Appels schillen, klokhuis eruit halen en halveren. Over de bolle kant met een scherp mes in paar insnedes maken. De appels met citroensap overgieten en kaneel erover strooien.

1 Appel in partjes snijden en met kaneel bestrooien.

De eieren met de suiker schuimig mixen, dan de boter toevoegen <sup>2)</sup>.

Met meel met het zout en bakpoeder mengen en door het natte mengsel roeren.

De helft van het deeg in de springvorm gieten en gelijkmatig verdelen.

Nu de appelpartjes gelijkmatig over het deeg verdelen en de rest van het deeg erover gieten.  
De appels met de bolle kant naar boven (zichtbaar) iets in het deeg drukken.  
De taart ongeveer 45-50 minuten bakken op 200°C

*2) Om de taart luchtiger te maken kan je ook eerst de eieren scheiden (eiwit en eidooier), deze beide apart kloppen. Het eiwit kloppen tot het stevig is, dan wordt het eiwit luchtiger en daarna het eiwit beetje bij beetje door het eigeel met suiker mengsel scheppen (met een pannelikker, niet met een garde). Daarna de boter toevoegen en vervolgens het meel-met-zout-en-bakpoeder mengsel erdoor scheppen. Kost iets meer tijd voor een mooier resultaat.*

#### Afwerking

Verwarm (80-90°C) de abrikozenjam met zoveel warm water tot er een goed smeerbare samenstelling ontstaat. Smeer dit met een kwastje op de taart direct nadat deze uit de oven is gekomen. Met meerdere lagen bestrijken voor een mooi glimmend resultaat.

*Alternatief: je kunt een deel (tot 100gr) vervangen door Amandelmeel. Dit geeft een andere smaak en is gezonder.*

Bron: Team Holtkamp-Koppe.

Noot 1: