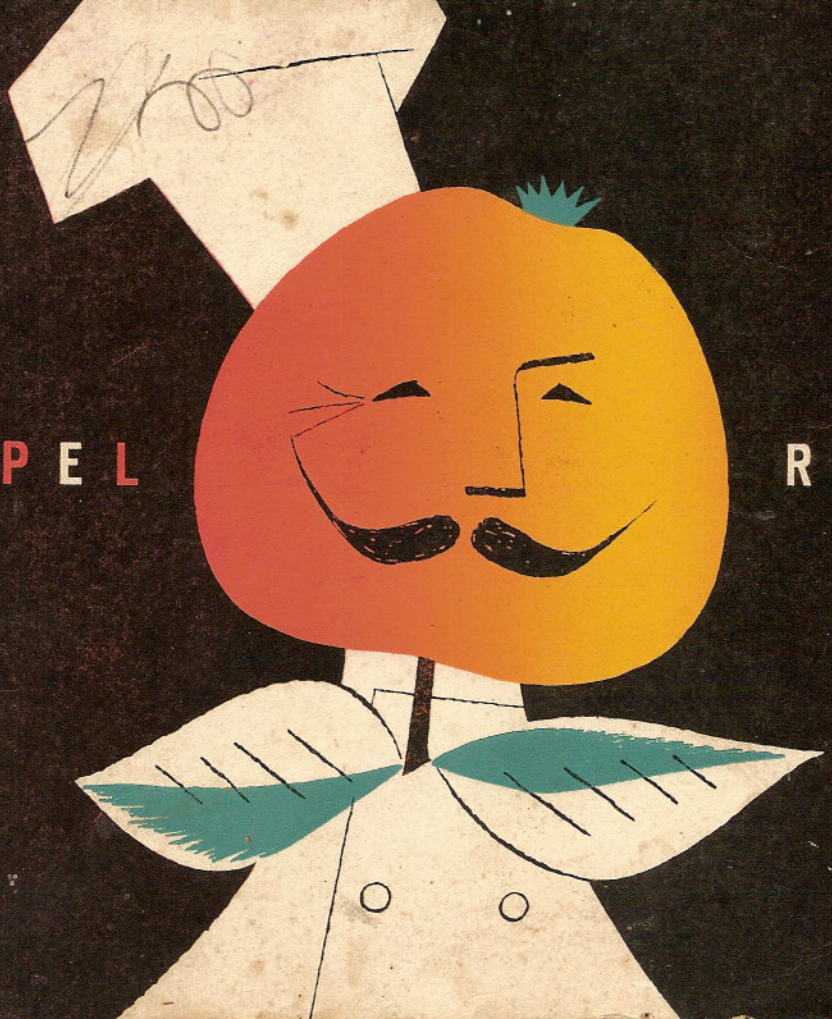
APPEL RECEPTEN



INHOUD

Blz.

3 Slaatje van appel - Slaatje van appel, peer en druif
4 Gevulde appelen
5 Appelbroodjes
6 Gebakken appelschrijven - Gevulde broodjes
7 Appelsoep - Appelhaché
8 Appelringen - Zweedse appelschotel
9 Brusselse appelen
10 Limburgse appelen - Gepofte appelen met beschuit
11 Siciliaanse appelen
12 Appelsneeuw
13 Appelrijst
14 Rijstschoteltje met appelen
15 Gevulde feestappelen - Broodtaart
16 Appel - Charlotte
17 Appelkoeken
18 Appelmoestaart
19 Upside-down
20 Zika-taart
21 Apfelwähe
22 Apple-pie
23 Appelvlaai
24 Boterkoek met appelvulling

Slaatje van appel

smaakt goed op bruinbrood

4 zachtzure appelen
een stukje ramenas
sap van een halve citroen
een kropje sla.

Bereiding:

Besmeer de sneetjes bruinbrood met wat boter of margarine.
Leg er wat gewassen slabladen op.
Leg hierop het slaatje, dat gemaakt is van blokjes appel, ramenas, citroensap en eventueel wat suiker.

Slaatje van appel, peer en druif

voor de variatie in plaats van jam op de boterham

2 zachtzure appelen
2 sappige handperen
een klein trosje druiven
wat citroensap.

Bereiding:

Snijd de appelen en de peren in blokjes en vermeng ze met het citroensap (eventueel met wat suiker).
Halveer en ontpit de druiven.
Meng alles goed dooreen en dien het slaatje op in een glazen schaal.

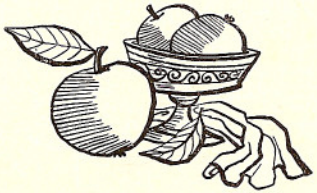
Gevulde appelen

Een eenvoudig voorgerechtje, dat vlug klaar is en daarom zeer geschikt is bij onverwacht bezoek.

1 kropje sla
gave rode appelen (één per persoon)
wat slasaus, mayonaise of citroensap
(eventueel een paar druiven, peren of andere vruchten)

Bereiding:

Was de appelen, boor het klokhuis er uit, maar druk niet helemaal tot de andere kant door. De bodem moet heel blijven. Snijd het kapje van de appel. Hol de appel en het kapje uit (niet door de wand steken). De uitgeholde appelen worden aan de binnenkant bestreken met slasaus, citroensap of mayonaise.
De inhoud wordt fijn gehakt of grof geraspt, vermengd met slasaus, mayonaise of citroensap, eventueel met andere fijn gesneden vruchten en op smaak gebracht. Met dit mengsel worden de appelen gevuld. Ze worden gegarneerd met een Frans vruchtje, een halve druif of een rondje rode appelschil.
Op een schotel worden de slablaadjes gelegd en hierop komen de gevulde appelen.



Appelbroodjes

ze zien er gezellig uit en vormen een fris hapje, dat kan worden gegeven aan het eind van een gezellige avond

een half bruinbrood
4 zachtzure appelen
wat boter of margarine
1 krop sla
een trosje druiven
2 à 3 vrij kleine tomaten.

Bereiding:

Snijd het brood in lange, dunne plakken, door het niet in de breedte maar in de lengte te snijden. Van deze plakken zijn gemakkelijker de vierkante boterhammetjes te snijden, die U juist moet hebben. Besmeer de boterhammetjes met boter en leg er een blaadje sla op. Boor en schil de appelen, snijd ze in plakken. Leg op elke boterham een plak appel. Garneer ze afwisselend met:

a. vier halve druiven in het midden van de schijf.
b. een heel dun plakje tomaat en een halve druif.

N.B. In plaats van de schijf appel kunt U een slaatje van blokjes appel, peer, suiker en citroensap op het broodje leggen, gegarneerd met een halve druif.

N.B. Gebruikt U een appelsoort die snel bruin kleurt, besprenkel de appelplakken dan met citroensap.

Gebakken appelschijven

een recept uit de Achterhoek en Twente. Vooral in de winter heerlijk op de boterham

4 grote stevige appelen
een paar plakken vers spek of wat margarine

Bereiding:

Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak ze zachtjes uit in een koekepan.
Doe de gebakken dobbelsteentjes op een schoteltje. Bak in het spekvet de schijven appel (zonder klokhuis, al of niet geschild) vlug goudbruin. Doe ze over op een schaal en strooi de dobbelsteentjes er over.
In plaats van spekvet kunt U margarine gebruiken.

Gevulde broodjes

oude puntbroodjes, die verwerkt worden tot warme broodjes voor de koffiemaaltijd

6 puntbroodjes
3 appelen
50 g krenten
suiker
kaneel
boter of margarine
poeder- of basterdsuiker.

Bereiding:

Snijd van de broodjes een klein kapje af, hol ze uit en vul ze weer met de heel fijngesnipperde appelen, de gewassen krenten, suiker en kaneel.
Doe het dekseltje er weer op, bestrijk de broodjes geheel met boter of margarine en bak ze in een matig warme oven langzaam knappend. De appelen moeten dan zacht geworden zijn.
Neem de broodjes uit de oven en bestuif ze direct met de poeder- of basterdsuiker en dien ze warm op.

Appelsoep

een gerecht dat wel lijkt op watergruwel en dat vlug klaar is

$^3/_4$ liter water
1 flesje frambozen-puddingsaus
wat geraspte citroenschil
250 g appelen (2 à 3 stuks)
20 g amandelen of hazelnoten
1 blaadje rode gelatine
wat citroensap en suiker naar smaak
20 à 25 g aardappelmeel.

Bereiding:

Leg het blaadje gelatine in ruim koud water. Schil de appelen, snijd ze in blokjes en kook ze heel zachtjes even op in water met citroensap. Zorg dat de stukjes heel blijven, dus laat ze meer trekken dan koken.
Schep de appelstukjes uit het nat. Breng het water aan de kook. Bind het met aardappelmeel, los van het vuur af de geweekte gelatine erin op, voeg suiker, geraspte citroenschil, citroensap en frambozensaus toe. Roer de stukjes appel erdoor en laat de soep afkoelen. Doe het gerecht over in een glazen schaal en strooi er gehakte amandelen of noten over.

Appelhaché

een onbekend gerecht, dat heel geschikt is voor personen, die uien niet goed verdragen

500 g moesappelen
250 tot 750 g vleesresten
3 dl bouillon of verdunde jus
50 g boter of margarine
peper
1 kleine ui
laurier ($^1/_8$ blad)
2 kruidnagelen
1 theelepel mosterd
2 theelepels suiker
1 à 2 lepels bloem.

Bereiding:

Snipper de ui en bak hem zachtjes in de boter zodat hij niet bruin wordt. Voeg hierbij de bouillon en de in stukken gesneden appelen. Laat de appelen tot moes koken, zeef de massa. Voeg peper, laurierblad, kruidnagelen, mosterd en suiker toe. Laat in deze gekruide appelmoes de stukjes vlees stoven tot ze mals zijn. Bind de haché als ze te dun is, met aangemengde bloem, verwijder het laurierblad en de kruidnagelen. De appelhaché wordt gegeven bij aardappelen of rijst, maar smaakt ook goed op de boterham.

Appelringen

worden gegeven bij vlees inplaats van appelmoes; vooral bij vet vlees zijn ze heerlijk

6 appelen
2 lepels citroensap
250 g suiker
10 kruidnagelen
een stukje pijpkaneel
2 dl bessesap of kersensap.

Bereiding:

Boor het klokhuis uit de appelen en schil ze. Snijd ze in dikke schijven. Stoof de appelen in het kersen- of bessesap met suiker, kruidnagelen en kaneel tot ze zacht zijn, maar niet stuk gekookt.
Haal de ringen met een schuimspaan uit de pan en doe ze in een dekschaal. Doe bij het vocht het citroensap en haal de kruiden er uit.
Bind het vocht met $^1/_3$ lepel aardappelmeel per dl en giet het over de appelringen.

Zweedse appelschotel

het gerecht met de vele mogelijkheden

Moes van 1 kg appelen
3 eetlepels paneermeel
2 theelepels bruine suiker
1 eetlepel boter
eventueel: slagroom, abrikozenjam, gehakte amandelen of gekruimelde bitterkoekjes.

Bereiding:

Doe de gezoete appelmoes in een glazen schaal. Smelt in een koekepan de boter, roer er het paneermeel door en bak het heel zachtjes. Roer de bruine suiker erdoor. Strooi deze kruimeltjes op de appelmoes. U kunt het gerecht nog smakelijker maken door op de appelmoes eerst abrikozenjam te strijken. Ook kunt U door de kruimeltjes twee of drie verkruimelde bitterkoekjes mengen.
Het wordt helemaal een feestelijk nagerecht als U $^1/_8$ liter stijfgeslagen slagroom op de appelmoes schept in de vorm van een grote bloem en op de slagroom wat gehakte, geroosterde amandelen strooit.
In plaats van met slagroom kunt U deze schotel garneren met uitgelekte yoghurt of hangop.

Brusselse appelen

wie een oven heeft, moet dit feestelijk nagerecht beslist eens proberen

4 à 5 zure appelen
3 eetlepels gelei of jam
of een mengsel van suiker en kaneel
60 g bloem
45 g boter of margarine
1 dl water
2 eieren
50 g suiker
iets zout

Bereiding:

Boor het klokhuis uit de appelen en schil ze. Zet ze naast elkaar in een vuurvaste schotel, met een bodempje water ($^1/_2$ cm). Vul de gaten in de appelen met jam, met gelei, of met het suiker-kaneel mengsel. Zet 1 dl water op in een steelpan, doe er het zout en de boter bij. Als het water kookt doet U ineens alle bloem erin en roert tot de massa als een bal van de pan loslaat. Roer van het vuur af één voor één de eieren erdoor, daarna ook de suiker. Giet dit beslag over de appelen. Bak het gerecht in een vrij warme oven gaar (de appelen zacht en het beslag luchtig en lichtbruin). Dit duurt 30 à 40 minuten. Dien het gerecht vlug op, omdat het spoedig inzakt.

19409

Limburgse appelen

in de Betuwe wordt dit gerecht Appeltjes-onder-de-deken genoemd

4 grote appelen
35 g suiker
1/2 theelepel kaneel
30 g boter
1/2 liter custardvla.

Bereiding:

Was en halveer de appelen, verwijder klokhuizen, kroontjes en steeltjes.
Smelt de boter in een koekepan. Bak hierin de appelhelften eerst aan de schilzijde, dan aan de platte zijde (met een deksel op de pan).
Zet de gepofte appelen op een platte schaal, bestrooi ze met suiker en kaneel en overgiet ze met de dikke vla. Garneer elk heuveltje met een klein bergje rode jam.

Gepofte appelen met beschuit

4 grote stevige appelen
4 beschuiten
20 g boter of margarine
4 lepels jam, gelei of een mengsel van suiker en kaneel
1/8 liter slagroom of 2 eiwitten
of 1/4 liter uitgelekte yoghurt
of 1/4 liter hangop
50 g suiker.

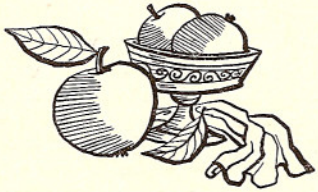
Bereiding:

Boor en schil de appelen. Zet ze in een braadpan op met 20 g boter en 1/2 dl water. Laat ze met het deksel op de pan zachtjes smoren, zonder dat ze uit elkaar vallen. Leg de beschuiten op een schaal of op schoteltjes. Klop de slagroom of de eiwitten of laat karnemelk of yoghurt op een vergiet uitlekken. Zet op elke beschuit een gepofte appel. Giet het vocht er over heen. Vul de opening met jam, gelei of suiker met kaneel. Schep om de appel een dikke witte kraag van slagroom, eiwit, hangop of uitgelekte yoghurt.
Geef de gepofte appelen warm of koud.

Siciliaanse appelen

een fijn nagerecht, dat, opgediend in bowlglazen, een feestelijk tintje geeft aan Uw maaltijd

4 appelen
1 citroen of $^1/_2$ dl witte landwijn
100 g suiker
2 dl water
3 mandarijnen
$^3/_4$ l melk
45 g custardpoeder
40 g suiker
2 blaadjes gelatine
4 walnoten



Bereiding:

Kook van de melk, de custardpoeder en 40 g suiker een vla. Laat deze afkoelen en roer er het sap door van een mandarijntje. Doe deze vla in wijde glazen.
Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
Breng het water met 100 g suiker en citroensap (of witte landwijn) aan de kook. Stoof hierin de geboorde en geschilde appelen heel zachtjes; keer ze zo nu en dan voorzichtig om.
Plaats de appelen, als ze zijn afgekoeld, op de vla. Zeef het vocht, waarin de appelen zijn gestoofd en breng het aan de kook. Los er van het vuur af de geweekte gelatine in op. Laat het dan afkoelen, tot het geleiachtig begint te worden en schep het over de appelen, zodat ze glanzen.
Leg de partjes van de andere twee mandarijnen om de appelen heen. Leg op de appelen een walnoot.

Appelsneeuw

Een fris en luchtig nagerecht

2 dl melk
2 eieren
50 g suiker
4 plakjes cake
4 appelen
5 druppels marasquin essence verdund met 1 dl water of kirsch, rum enz. naar smaak.

Bereiding:

Maak van de melk, de twee eidooiers en de suiker een mooie vla door de melk aan de kook te brengen met de suiker, daarna de geklopte eidooiers toe te voegen en het geheel au bain-Marie gaar te laten worden.
Snijd de plakjes cake in dobbelsteentjes, plaats ze in een glazen kom, besprenkel de cake met likeur of de essence en giet er de vla overheen.
Maak nu van de appelen appelmoes, sla de eiwitten stijf en vermeng ze met de koude appelmoes. Strijk ze uit over de vla. Maar de schotel aantrekkelijk door bovenop met wat geconfijte vruchtjes te garneren.

Appelrijst

een fris en voedzaam nagerecht, waarin ook rijst van de vorige dag kan worden verwerkt.

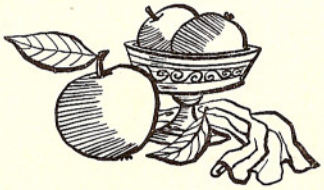
250 g rijst
$^1/_2$ kg zure appelen
100 g suiker
$^3/_4$ liter water
iets zout
citroenschil of kaneel.

Bereiding:

Kook de rijst gaar met het water, iets zout en citroenschil. Leg de geschilde, in stukken gesneden appelen erop en laat ze bovenop de rijst gaar worden (10 à 15 minuten). Roer de appelen met de suiker door de rijst. Inplaats van het citroenschilletje kan voor de variatie de appelrijst op smaak worden gebracht met wat kaneel.
Heeft U de rijst van de vorige dag, zet ze dan op met zoveel water, dat ze voor $^1/_3$ deel onderstaat. Leg de stukjes appel erop, breng de massa aan de kook en laat ze een kwartiertje koken. Roer dan alles dooreen. Dien het gerecht warm of koud op. Bij koude appelrijst smaakt custardvla heel goed.

Rijstschoteltje met appelen

3 grote appelen van gelijke grootte
20 g boter of margarine
50 g suiker
1 citroen
1 dl water
1 $^1/_2$ dl melk
150 g rijst
$^1/_2$ theelepel zout
60 g suiker
1 eidooier
6 gedroogde abrikozen
1 eiwit
60 g suiker



Bereiding:

Breng de melk met het zout aan de kook. Strooi de gewassen rijst erin en laat ze in 1 $^1/_2$ uur zachtjes gaar koken. Roer er dan, van het vuur af, de eidooier en 60 g suiker door.
Boor en schil de appelen en snijd ze midden door. Stoof ze heel zachtjes in het water met boter of margarine, 50 g suiker en citroensap.
Klop het eiwit stijf met 60 g suiker.
Vet een vuurvaste schaal in met boter of margarine. Doe er de rijstebrij in. Leg op de rijst de gestoofde appelhelften. Strijk of spuit het eiwit om de appelen heen.
Zet de schotel boven in een matig warme oven en laat het schuim lichtbruin worden.
Stoof de abrikozen en leg ze boven op de appelen.

N.B. Heeft U geen oven, dan kunt U het stijfgeslagen eiwit vervangen door slagroom.

Gevulde feestappelen

4 mooie, even grote appelen
30 g suiker
1 zakje vanillesuiker
$^1/_8$ l slagroom
4 of 5 bitterkoekjes
Voor de garnering: geconfijte sinaasappelschil, kersen of sukade

Bereiding:
Snijd van de appel een kapje af. Hol de appelen en het kapje met een theelepel zover mogelijk uit, zonder dat U door de schil heen steekt. Leg ze dan 5 minuten in ruim, kokend water. Snijd de stukjes appel in kleine blokjes. Breek de bitterkoekjes in stukjes. Meng de appelblokjes, de stukjes bitterkoekjes en de vanillesuiker door de slagroom, die met de suiker stijfgeslagen is. Vul met dit mengsel de appelen. Zet het kapje er schuin op. Garneer de appelen met geconfijte sinaasappelschil, kersen of sukade.
N.B. Wilt U de appelen nog lekkerder maken, druppel dan wat kirsch of cherry op de bitterkoekjes.
Wilt U het gerecht eenvoudiger maken, gebruik dan stukjes cake, geraspte citroenschil en uitgelekte yoghurt inplaats van vanillesuiker, bitterkoekjes en slagroom.

Broodtaart

is niet alleen geschikt als nagerecht, maar oogst ook veel succes als U hem bij de thee geeft of als de kinderen hongerig uit school komen.

200 g brood
$^1/_4$ liter melk
1 ei
40 g suiker
1 theelepel vanillesuiker
appel-, pruimen-, rabarber- of kersenmoes.

Bereiding:
Snijd het brood in dobbelstenen, overgiet het met de warme melk, en maak er met vanillesuiker en de eidooier een beslag van. Schep er dan voorzichtig het stijfgeslagen eiwit door. Bak van de helft van het beslag een dikke pannekoek. Leg die op een schotel. Bestrijk hem met een dikke laag vruchtenmoes, bak van de rest van het beslag een tweede pannekoek, en leg deze er boven op. Bestrooi de taart flink met poedersuiker en snijd hem in punten.

Appel - Charlotte

Een warm nagerecht geschikt voor koude dagen

5 sneetjes brood
50 g boter of margarine
4 appelen (ongeveer 500 g)
50 g suiker
1 dl water
1 ei

Bereiding:

Snijd van de sneetjes brood de korstjes af, snijd van ieder sneetje drie reepjes en bak ze in de boter of margarine in de koekepan goudbruin.
Bekleed een beboterde vorm met deze reepjes brood.
Maak van de appelen moes en voeg er de suiker aan toe. Vermeng het geklopte ei met de appelmoes.
Giet de massa in de vorm. Leg het overgebleven brood op de appelmoes en plaats de vorm ongeveer een half uur in een matig warme oven. Dien de charlotte warm op. Men kan er eventueel een warme custardvla bij geven.

Appelkoeken

Wanneer U eens een aardige traktatie wilt maken voor een verjaarspartijtje of een andere feestelijke gelegenheid, bakt U dan eens appelkoeken volgens dit recept. U kunt er goed van delen.

300 g bloem
200 g boter of margarine
150 g basterdsuiker
2 eieren
1 theelepel vanillesuiker of geraspte citroenschil
2 theelepels bakpoeder
iets zout
iets melk
5 appelen, die ongeveer even groot zijn
wat poedersuiker

Bereiding:

Roer de boter met de basterdsuiker en de vanillesuiker of geraspte citroenschil zacht en klop de eieren er door. Zeef de bloem met de bakpoeder en het zout en roer deze door de geklopte massa. Wordt het deeg te stijf, doe er dan een paar lepels melk door heen.
Vet een bakblik in en strijk het deeg er op uit. Beleg het deeg netjes met appelpartjes.
Bak de appelkoek midden in een matig warme oven in ongeveer $^3/_4$ uur bruin en gaar.
Snijd de koek in stukken en bestrooi ze met poedersuiker of bestrijk ze met gele jam.

Appelmoestaart

alweer een taart, die U zonder oven kunt maken. Maak hem altijd een dag van te voren, zodat de smaak goed door trekt.

Ongeveer 200 g biscuits
appelmoes van 4 appelen
$^1/_8$ l stijfgeslagen room, gezoet met 50 g suiker
geconfijte vruchtjes of rode gelei
iets rumessence.

Bereiding:

Leg een laag biscuits naast elkaar op een ronde schotel.
Vul de openingen ertussen (bij ronde biscuits) op met kleine stukjes biscuits.
Strijk hieroverheen een laag appelmoes, waarin U wat rumessence heeft gedaan.
Leg hierop de tweede laag biscuits, verspringend t.o.v. de eerste laag, daarop weer appelmoes, enz.
Op deze wijze kunt U de taart zo groot en zo hoog maken als U wilt.
De bovenste laag moet appelmoes zijn.
Strijk ook de zijkanten glad.
Garneer de taart met slagroom en geconfijte vruchtjes of rode gelei.
De taart wordt fijner, als U ook door de appelmoes wat slagroom mengt.

Upside-down

een taart, die U ook zonder oven kunt maken

Deeg

200 g bloem
100 g boter of margarine
100 g suiker
1 ei
1 theelepel bakpoeder
iets zout
1 dl melk

Vulling

3 flinke zure appelen
15 g boter of margarine
30 g bruine suiker
citroensap of kaneel

Bereiding:

Roer de boter tot room, voeg de suiker toe en roer tot alles licht en schuimig is. Klop het ei er door en daarna afwisselend de met bakpoeder en zout gezeefde bloem en de melk.

Het deeg moet zo stevig zijn, dat het niet van de lepel afvloeit, maar wel gemakkelijk uit te smeren is.
Schil de appelen en snijd ze in partjes; besprenkel $^2/_3$ deel van de appelen met wat citroensap en bestrooi $^1/_3$ deel met 1 lepel suiker (bruine).
Gebruik een cakevorm of een kom met een goed passend deksel. Controleer of de vorm goed waterdicht is.
Breng water aan de kook in een pan, waar de vorm gemakkelijk ingaat. Er moet zoveel water in de pan zijn, dat het 2 cm onder de rand van de vorm blijft.
Bestrijk de binnenkant van de vorm flink met boter en strooi over de bodem een eetlepel bruine suiker.
Leg hierop de bruine appelschijfjes, hierop afwisselend $^1/_3$ van het deeg en $^1/_3$ van de appelschijfjes. De appelschijfjes worden bestrooid met bruine suiker, citroensap en kaneel. De bovenste laag moet deeg zijn.
Deze taart moet, afgesloten met een deksel, 1 $^1/_2$ uur koken.
De cake is gaar wanneer er geen deeg plakt aan een mes dat er middenin gestoken wordt. Laat de cake even droog stomen. Stort hem op een rooster en laat hem afkoelen.
Bestrijk de zijkanten met wat abrikozenjam.
Wilt U deze taart in de oven bakken dan volgt U het bovenstaande recept, maar laat hem in een matig warme oven in ongeveer 1 uur gaar worden.

Zika taart

Als U een taart wilt maken, die er gezellig uitziet en heerlijk smaakt en nooit mislukt, en bovendien weinig van Uw tijd vraagt, moet U een Zika-taart bakken.
Het recept van deze taart is afkomstig uit Zwitserland. Daar werd ongeveer 30 jaar geleden een tentoonstelling van gebak gehouden, de „Zuricher Internationale Kochkunst Ausstellung". Op deze Zika tentoonstelling won de taart de eerste prijs en kreeg voortaan de naam „Zika-taart".

De ingrediënten die U nodig heeft zijn:
2 eieren
125 g bloem
50 g boter of margarine
125 g witte basterdsuiker
$^1/_2$ theelepel bakpoeder
sap en geraspte schil van $^1/_4$ citroen
(of wat vanillesuiker)
6 appelen.

De bereiding is als volgt:

Roer de boter of de margarine zacht, voeg suiker, eidooiers, geraspte schil en citroensap (of vanillesuiker) toe en klop flink.
Zeef de bloem met de bakpoeder.
Klop de eiwitten stijf.
Meng afwisselend de bloem en het stijfgeklopte eiwit door de zacht geroerde massa.
Schil en halveer de appelen, verwijder het klokhuis. Snijd ze op de bolle kant 8 à 10 keer in.
Doe het deeg in een beboterde springvorm en leg de appelen erop met de ingekerfde kant naar boven.
Bak de taart in een matig warme oven lichtbruin (ongeveer 1 à 1 $^1/_4$ uur).
Bent U bang dat de taart van boven wat te donker wordt, leg er dan geen papier op om de ovenwarmte af te schermen, want dan gaan de appelen moezen. Zet liever de ovendeur op een kiertje.
Bestrijk de Zika-taart als deze gaar is met wat licht gekleurde jam (abrikozenjam, gele pruimen) om de taart te laten glimmen.

Apfelwähe

Ook de Duitsers weten, dat appeltaarten heerlijk zijn.

200 g bloem
100 g boter of margarine
iets zout
6 $^1/_2$ eetlepels water
1 theelepel azijn
5 à 6 zachtzure appelen
20 g maizena
1 $^1/_2$ dl melk
2 eieren
iets kaneel
100 g suiker
1 eetlepel licht gekleurde jam

Bereiding:

Maak met een vork de boter in de bloem zo fijn dat U een kruimelige massa krijgt. Doe hierdoor het zout. Doe de azijn bij het water. Druppel het water in de kruimelige massa en meng het met een vork dooreen. Druk de massa samen en rol het deeg uit. Laat het een $^1/_4$ uur rusten. Bekleed er een ingevette zandtaartvorm mee.
Rol de rand iets op en maak er met duim en vingers een gegolfde rand van.
Prik de bodem in en maak hem met een vulling van oude erwten half gaar in ongeveer 20 min. Haal de erwten eruit.
Leg de schijfjes appel netjes in een krans op het deeg en giet het mengsel erover van melk, maizena, eieren, suiker en kaneel.
Laat de taart gaar worden in een matig warme oven (ongeveer $^3/_4$ uur). Het eimengsel moet gebonden zijn. Bestrijk de taart met jam.

Apple-pie

In Engeland en Amerika wordt dit appelgebak als nagerecht gegeven - probeert U het ook eens, het zal zeker in de smaak vallen.

250 g bloem
150 g boter of margarine
8 lepels water
iets zout
750 g appelen die niet moezen
150 g suiker
40 à 50 g maizena
$^1/_4$ theelepel nootmuskaat
$^1/_4$ theelepel kaneel
eventueel wat rozijnen

Bereiding:

Verkruimel met een vork de koude boter in de koude bloem. Druppel koud water erin en schep de massa met een vork door elkaar. Druk het deeg samen, maar kneed het niet. Rol $^3/_5$ deel uit tot een plak om de vorm mee te bekleden en $^2/_5$ deel tot een plak voor het deksel. Laat de twee plakken deeg $^1/_4$ uur rusten op een koele plaats.
Boor en schil de appelen en snijd ze aan stukjes. Vermeng ze met de suiker, de maizena en de kruiden.
Bekleed een ingevette zandtaartvorm. Laat het deeg één cm over de rand hangen en maak die rand nat met water. Doe het appelmengsel in de pie. Leg er het deksel overheen. Knip de rand gelijk met de onderste deeglap en maak met duim en vingers er een gegolfde rand van. Druk de twee lagen daarbij stevig op elkaar. Bestrijk het deksel met melk en prik er gaten in (b.v. met een vork).
Bak hem onder in een hete oven 40 à 60 min.
Geef de pie koud desgewenst met warme custardvla.

Appel-vlaai

een typisch Limburgs gebak, dat ook in plaats van brood gegeten kan worden.

250 g bloem
25 g gist
50 g suiker
5 g zout
1 dl melk
50 g boter of margarine
1 ei
4 à 5 appelen
2 lepels suiker
2 lepels abrikozenjam
enkele geconfijte vruchtjes

Bereiding:

Maak op de bekende manier een brooddeeg met bijvoeging van het ei, de suiker en de boter of margarine.
Laat het deeg een uur rijzen.
Rol het dan uit tot een dunne lap.
Bekleed hiermee een beboterde vlaaivorm. Knip de randen bij.
Schil en boor de appelen en snijd er plakken van 1 cm dikte van. Leg deze plakken dakpansgewijs op het deeg in 2 lagen.
Bestrijk de randen van de vlaai met eigeel.
Bak hem in een warme oven in 30 min. gaar.
Bestrooi de appelen met suiker zodra de vlaai uit de oven komt. Bestrijk ze, nadat de suiker is gesmolten met warme jam en plaats in het gaatje van iedere appelschijf een geconfijt vruchtje.

N.B. Deze vlaai kan ook met appelmoes bereid worden. Ook de appelmoes wordt meegebakken.

Boterkoek met appelvulling

een veelbelovend recept

250 g bloem
200 g boter of margarine
150 g basterdsuiker
wat zout
1 ei
4 appelen
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel bakpoeder

Bereiding:

Kneed de bloem, de bakpoeder, het zout, de suiker, de vanillesuiker, de eidooier, het halve eiwit en de in stukjes gesneden *koude* boter tot een stevige bal.
Laat het deeg even rusten op een koele plaats.
Schil inmiddels de appelen, snijd ze in partjes en wel ze op in kokend water. Zorg ervoor dat de appelpartjes heel blijven. Laat ze op een vergiet uitlekken en bestrooi ze met een weinig suiker.
Rol nu $^{2}/_{3}$ van het deeg uit tot de grootte van de vorm en bekleed hier een niet ingevette vorm mee.
Leg hierop de appeltjes. Rol vervolgens de rest van het deeg uit en leg dit op de appeltjes.
Druk de boven- en onderkant op elkaar.
Bestrijk het deksel met het overgebleven eiwit en plaats de boterkoek zo laag mogelijk in een matig warme oven. Let er vooral op, dat de koek voldoende onderwarmte krijgt. Bak hem in ongeveer 30 min. gaar.

UITGAVE VAN HET CENTRAAL BUREAU VAN DE TUINBOUWVEILINGEN IN NEDERLAND
BEWERKT DOOR MEVR. R. FORNEROD-BOOY
I.B.V.T.-WAGENINGEN

VADA-DRUK WAGENINGEN