

DINNERLY



Bakspecial: luchtige rabarber-appeltaart met geurige crumble



ca. 1,5u



2 personen

Een prachtige traktatie voor elke zoetekauw: een heerlijke rabarbertaart met zachte appel en een krokante crumble erbovenop. Bak 'm voor jezelf, deel 'm met je huishouden of neem 'm mee als je ergens op visite gaat. Schenk er een kop koffie of thee bij en iedereen zal lekker zitten smikkelen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 appels
- 1 pakje witte suiker
- 200g rabarber
- 1 zakje vanillesuiker
- 300g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 10g poedersuiker

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 100g plantaardige boter
- 50ml plantaardige olie
- zout

KOOKGEREI

- oven
- rechthoekige bakvorm
- 2 kleine kookpannen
- handmixer
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- bakpapier

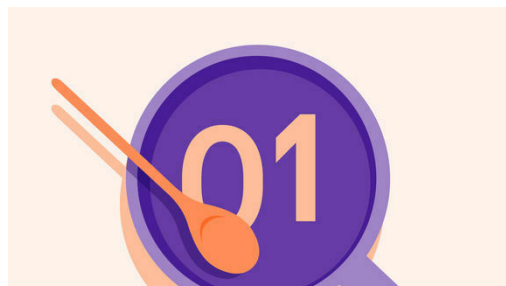
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

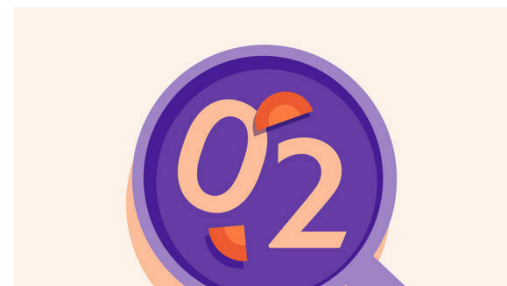
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 519kcal, vet 19.8g, koolhydraten 79.9g, eiwit 6.4g



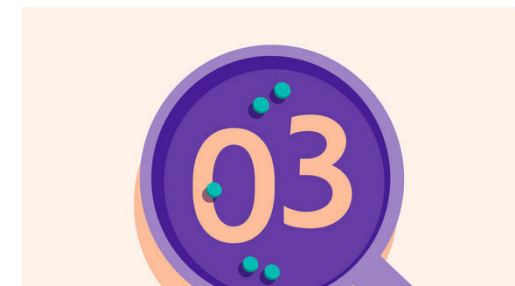
1. Appelmoes maken

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Schil **1 appel** en verwijder het klokhuis. Snij dan in kleine blokjes. Doe deze met **1el witte suiker** en 75ml water in een kleine kookpan. Breng aan de kook en laat op laag vuur ca. 5min borrelen. Giet in een hoge beker en pureer met een staafmixer tot een **appelmoes**. Voeg evt. een scheutje water toe als het te dik wordt.



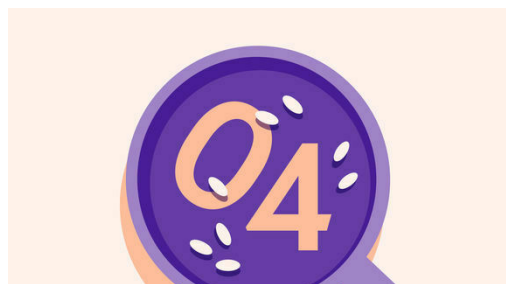
2. Ingrediënten snijden

Snij de **rabarber** in stukjes van ca. 0,5cm. Halveer de **stengels** eerst in de lengte als ze heel dik zijn. Schil de **andere appel**, snij in vieren en verwijder het klokhuis. Snij ook in blokjes van ca. 0,5cm. Meng de **rabarber** en **appel** met de **vanillesuiker** en zet opzij.



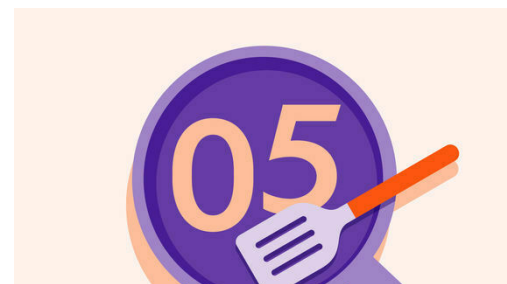
3. Crumble maken

Snij 25g plantaardige boter in hele kleine blokjes en kneed deze samen met **50g bloem**, **15g witte suiker** en een snuf zout tot luchtige kruimels. **Pas op:** kneed niet te lang, dan ontstaat er een vast deeg.



4. Beslag maken

Smelt 75g plantaardige boter in een kleine kookpan – laat het niet te heet worden, het moet **nét** gesmolten zijn. Maak een **beslag** van deze boter, de **rest van de bloem**, de **afgekoelde appelmoes**, de **rest van de witte suiker**, het **bakpoeder** en 50ml plantaardige olie. Voeg een scheutje water of (plantaardige) melk toe als het **beslag** te dik is.



5. Taart bakken

Beleg een bakvorm met bakpapier en giet het **beslag** erin. Verdeel de **rabarber** en **appel** over het **beslag** en strooi de **crumble** erover. Bak 45-50min in de oven. Prik er met een satéprikker in: als ie er droog uit komt, is de taart klaar. Laat helemaal afkoelen en bestrooi dan met de **poedersuiker**.



6. IJs, ijs, baby

Als je deze taart als toetje serveert, is het een hartstikke goed plan om er een bolletje vanille-ijs bij te doen.