

Appeltaart

Aantal personen: 8

250 gram volkorenmeel

Zout

80 gram kokosbloesemsuiker

150 gram boter (light)

Sap van 1 limoen

Kaneel

2 eetlepel suikervrije abrikozenjam

750 gram gemengde klein gesneden appels.

4 vijgen, fijn snijden

2 eetlepels gedroogde cranberry's

4 fijngehakte walnoten

Bakvorm van 24 cm

Verwarm de oven voor op 185 graden.

Doe het volkorenmeel in een kom en snij de boter erdoorheen, voeg 70 gram kokosbloesemsuiker toe (10 gram bewaren voor door de appels) en voeg de zout toe.

Kneed dit tot een deeg en zet dit in een plastic zakje drie kwartier in de koelkast.

Schil de appels en snij deze in kleine stukjes doe hetzelfde met de vijgen en de noten.

Meng die samen met de cranberry's, de kokosbloesemsuiker en een snuf kaneel tot een vulling.

Spray de bakvorm in met pancoating.

Verkruimel het deeg over de bodem en duw en verdeel met de bolle kant van de lepel uit over de bakvorm. Doe hierop de vulling en druk het licht aan.

Plaats in de oven en bak in 55-65 minuten totdat de bovenkant mooi bruin is.

Verwarm in een pannetje de 2 eetlepels abrikozenjam en bestrijk hiermee de taart en druk het geheel tijdens het opbrengen van de jam weer aan zodat je een compact geheel krijgt.

