

Appelkrumeltaart recept met cognac



Appelkrumeltaart recept met cognac

Vandaag maken we een appelkrumeltaart recept met cognac klaar

Doe de gedroogde bessen in een kommetje en overgiet ze met cognac. Laat staan voor minstens een uur, tot bessen zacht worden.

Verwarm de oven voor op 200 ° C.

In een grote kom meng 1 kopje witte suiker met 50g bloem, sinaasappelschil, kaneel en zout. Gebruik een schuimspaan om de bessen uit cognac te halen (doe de cognac niet weg) en meng ze met het suikermengsel. Voeg veenbessen en appels aan toe. Leg de taartbodem in een taartvorm en garneer het met vulling. Besprenkel het met de rest van de cognac.

In een andere kom meng 100g bloem met 75g bruine suiker. Voeg de boter en roer het mengsel goed tot het homogeen is en verkrumel het met je handen. Strooi topping over de vulling. Bak deze ongeveer één uur. Als *appelkrumeltaart* te snel bruin wordt, dek die dan losjes af met aluminiumfolie.

Ingrediënten

- * 25g cognac
- * 25g gedroogde bessen
- * 50g verse of ontdooide veenbessen, afgespoeld en uitgelekt
- * 100g riet- of kristalsuiker
- * 150g tarwebloem
- * 1 eetlepel fijn geraspte sinaasappelschil
- * 3 / 4 theelepel gemalen kaneel
- * 1 / 4 theelepel zout
- * 500g gesneden geschilde Granny Smith appels
- * kant-en-klaar deeg voor taart
- * 75g bruine suiker
- * 100g ongezouten boter, in stukjes gesneden