

Elzasser appel-citroentaart

220 gr bloem
110 gr boter
50 gr poedersuiker
1 eidooier
Mespuntje zout
1 kg zoetzure appels
Sap van 2 citroenen
100 gr suiker
3 eieren
125 ml slagroom
Geraspte schil van 1 onbespoten citroen
Poedersuiker om te bestrooien

Taartvorm met doorsnede van 28cm.

- Zeef de bloem op een werkblad en maak in het midden een kuiltje
- Snijdt de boter in stukjes en leg de stukjes boter samen met de poedersuiker en de eidooier in het kuiltje.
- Vermeng alle ingrediënten totdat het deeg kruimelig is
- Kneed dan met je handen het deeg totdat er een glad samenhangend deeg ontstaat, deze niet te lang kneden anders wordt de boter te warm en dan wordt het deeg korrelig en breekt het snel
- Verpak het deeg in plastic folie en leg het minimaal een uur in de koelkast te rusten
- Verwam de oven voor op 190°
- Schil de appels, snijdt de appels in 3 stukken en verwijder de klokhuizen
- Kerf de appels in over de lengte
- Besprenkel de appels royaal met het citroensap voor de smaak en tegen verkleuren
- Meng de slagroom, de eieren, de citroenrasp en het overgebleven citroensap in een kom.
- Rol het deeg uit en leg het in de taartvorm
- Leg de appels op het deeg en schenk het slagroommengsel (Royale) erover.
- Bak de taart af in 30 minuten
- Laat de taart afkoelen en bestrooi met poedersuiker