



De lekkerste Keijgoede appeltaart met kweepeergelei en vijgen.

Nodig:

Voor het deeg:

- 250 gram volkoren speltbloem
- 50 gram gemalen hazelnotenmeel + 1 extra eetlepel voor de vulling
- 200 gram roomboter in kleine stukjes
- 125 gram witte basterdsuiker
- 1 scharrelkrielkip ei
- Snufje zout

Voor de vulling:

- 6 grote zure appelen, geschild, ontdaan van klokhuis en in plakjes.
- 4 theelepels 'appeltaartkruiden' waarin delen : 3 kaneel, ½ piment, 1 kruidnagelpoeder, merg uit een vanillestokje, 1 gemberpoeder, ½ witte peper, 1 gemalen kardemonpoeder.
- Zelfgemaakte kweeperengelei met half suiker
- Zelfgemaakte vijgenjam met half suiker
- 1 rijpe vijg

Kneed zo vlug mogelijk een deeg van alle ingrediënten en bekleed er een beboterde vorm mee.

Leg het vorm minstens een half uur in de koelkast.

Schud de kruiden door de appelpartjes en laat dit even intrekken.

Haal de vorm uit de koeling en smeer de bodem in met een grote lik vijgenjam. Strooi 1 eetlepel hazelnotenmeel hier over heen.

Leg daar boven op de gekruide appeltjes en verdeel er lepeltjes kweepeergelei over.

Bak de taart in een hete oven gedurende 55 minuten gaar en mooi herfstbruin.

Snijd de vijg bijna door vieren (als een bloem) en leg die bovenop de taart.

Zet de taart nog 5 minuten in de oven zodat ook de vijg warm is.

Eet smakelijk,

Hanneke van der Werf