



Ingrediënten en benodigdheden Walnoten Appeltaart

- 150 gram gesmolten boter
- 100 gram suiker
- halve theelepel kaneel
- 1 eetlepel geraspte citroenschil
- zout
- 250 gram bloem
- 125 gram gepelde walnoten (dat is ongeveer 50-55 ongepelde noten)
- 100 gram lange vingers
- 7 appeltjes (ik had kleintjes)
- citroensap

- springvorm van 28 cm doorsnee
- weegschaal
- bakpapier (eventueel)
- mixer of keukenmachine
- stevige plastic zak
- deegroller of een klein steelpannetje

Je kunt, als je dat wilt, de bodem van de springvorm bekleden met bakpapier. Mocht je dat niet in huis hebben, geen nood. Dan vet je hem gewoon in met boter en bestrooi je hem met bloem. Dat moet zoiezo met de rand ook.

Maak daarna van de gesmolten boter, de suiker, kaneel, citroenschil, bloem en een klein beetje zout een kruimeldeeg. Dat doe je door de mixer met deeghaken te gebruiken of een keukenmachine. Niet te lang blijven mixen, de kruimels moeten niet te groot worden.

Vervolgens hak je de walnoten met een mes in grove stukjes en roer je die door het kruimeldeeg heen. Dit wordt dus niet een laagje in deze Walnoten Appeltaart, zoals bij de andere ingrediënten.

Doe de lange vingers in een stevige plastic zak en probeer ze zo klein mogelijk te maken. Het is geen ramp als er nog wat grotere stukjes tussen zitten. Je kunt de deegroller gebruiken, maar ook met de onderkant van een klein steelpannetje kun je lekker slaan en duwen.

En als laatste voorbereiding schil je de appels en snijd ze in dunne plakjes. Vergeet niet constant het citroensap er doorheen te mengen, zodat de appels niet bruin worden.

Verwarm de oven op 200 graden.

Tenslotte maken we de laagjes als volgt: doe de helft van het kruimeldeeg als bodembedekker in de springvorm en druk het een beetje aan, niet al te hard, maar zo, dat er enige stevigheid ontstaat. Vervolgens doe je dan als volgende laag van deze Walnoten Appeltaart de koekkruimels erop. En als tweede laag komen dan de appels erop. Uiteindelijk is de laatste laag bovenop de rest van het kruimeldeeg.

Zet dan de Walnoten Appeltaart in de oven op de op een na onderste richel. Laat de taart bakken in de oven voor 30 tot 40 minuten of tot de bovenkant goudbruin is. Haal dan de taart uit de oven en laat hem afkoelen. Je kunt hem eventueel bij het serveren bestrooien met poedersuiker.

<https://allkindsofthings.nl/walnoten-appeltaart/>