

Herfst kruimeltaart

Ingrediënten

Voor ongeveer 8 personen

375 gram biologische bloem
250 gram plantaardige boter
200 gram kristalsuiker
1 zakje bakpoeder
snufje zout
2 theelepels kaneel
2 zakjes vanille suiker
2 grote appels
2 peren
100 gram blauwe bessen
sap van ½ citroen
paneermeel

Veganistisch

bereidingstijd: ongeveer 90 minuten incl. baktijd

keukenhulpjes:

keukenmachine
2 grote mengkommen
springvorm 24 cm doorsnede
stukje bakpapier
citruspers



Blue Bottle Gifts

Aan de slag

● Begin met het maken van het deeg; snij hiervoor de koude boter in kleine stukjes en hou 1 stukje boter apart om zometeen de bakvorm mee in te vetten. Doe de bloem met de suiker, het bakpoeder, een snufje zout en de stukjes boter in de keukenmachine en mix totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Doe het deeg daarna in de mengkom en haal er 1/3 deel vanaf, meng hier 1 theelepel kaneel en 1 zakje vanille suiker door. Dit deeg gebruik je straks voor de bovenkant van de taart en zet je nu vast even in de koelkast. Het overige deeg (2/3 deel) doe je terug in de keukenmachine en daar voeg je twee eetlepels koud water aan toe, mix nog even kort door.

Bekleed de springvorm met het bakpapier en vet het met het overgebleven stukje boter in. Verspreid het deeg uit de keukenmachine over de bodem van de springvorm en maak een opstaande rand van ongeveer 2 cm hoog, druk het deeg goed aan (dit is een “glad” deeg, geen kruimeldeeg). Zet de springvorm met het deeg in de koelkast. Schil de appels en peren, verwijder de klokhuizen, snij ze in kleine blokjes en besprenkel ze met het citroensap. Was de blauwe bessen en voeg ze bij de appels en peren. Doe 1 zakje vanillesuiker en 1 theelepel kaneel bij het fruit, roer door en laat de smaken even intrekken. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Haal het deeg uit de koelkast en strooi op de deegbodem en deegrand een laagje paneermeel, dit zorgt ervoor dat de bodem/rand niet te nat wordt door de fruitsappen. Leg het appel-peren-bessen mengsel op de bodem en verkruimel het resterende (1/3 deel) deeg bovenop het fruit. Zet de kruimeltaart in het midden van de voorverwarmde oven en bak de taart in 60 minuten goudbruin. Laat hem afkoelen in de oven. Lekker om van te snoepen als ie nog lauwwarm is, maar ook heerlijk koud! ♥