Appeltaart

Appeltaart is een taart op basis van een eenvoudig deeg en appels, eventueel met toevoegingen als krenten en rozijnen en wordt vaak warm geserveerd. Het recept en de gebruikte soort appels kunnen per land verschillen, zo is er een groot verschil tussen bijvoorbeeld Nederlandse appeltaart, Britse apple pie en Franse tarte aux pommes. In Nederland zijn twee grondrecepten in omloop; een recept met zanddeeg en een, wat minder gebruikt, recept met cakebeslag. Bij deze laatste variant wordt het deeg niet gekneed, maar wordt het meel geroerd door van tevoren gemengde zachte boter, suiker en ei. De doorgaans gebruikte appels zijn goudreinetten.

De oorsprong van het recept is niet bekend. De basis van het meest gangbare recept vormt een bodem en zijkant van zanddeeg, een vulling bestaande uit kleine plakjes appel, krenten, rozijnen en soms abrikozenjam, citroensap, rum en/of kaneel. De bovenzijde wordt gevormd door een raster van deegreepjes. De vulling is zichtbaar door het raster. Kenmerk van de taart is dat de vulling stevig en zacht tegelijk is. Het korstdeeg is enigszins knapperig. Wanneer dit laatste niet het geval is, is de appeltaart niet vers of mogelijk opgewarmd in de magnetron.

# Cultuur

Appeltaart heeft een lange traditie in de Nederlandse keuken. Reeds in het eerste gedrukte kookboek, Een notabel boecxken van cokeryen (1514), komt een uitgebreid recept voor appeltaart voor:

*Neemt appelen die alderbest breken. Die suldy scellen ende wel cleyne sniden. Maer wacht datter gheen carnen ofte sloechuysen in en vallen, want die carnen souden dye gheheele taerten bederven. Als dye appelen dus ghesneden sijn met cleynen stucken, so suldi dien rant van der selver taerten vullen tot boven toe al vol. Dan suldi dairop maken eenen scheel van den selven deeghe daer die taerte af ghemaect es. Dan steltse in den hoven ende laetse so backen. Alsse ghebacken is, so suldise uut doen ende snidense boven open in den scheel, soedat die scheel maer en behouwe eenen ommerant. Dan suldise rueren met eenen houten lepel, totdat die appel wel ghebroken sijn die in de taerte ligghen. Oft eest dat men wilt, men machse duer doen. Dan suldi nemen dese navulghende cruyden ende mingelense dairmede, te weten: greine, ghimber, caneel, notenmuscaten, groffelsnagelen, folie ende potsuycker. Maer die dese selve taerte seer costelijck wilt maken, die nemen daertoe moruwe suyckercoecken ende ooc suycker daer men de coecken af maect. Ende dit sal men temperen wel tegadere met sanen. Dan sal ment in de taerte doen mitten appelen ende latense also staen drooghen in den hoven, totdat si drooghe es.*

Koffie met een punt warme appeltaart, met of zonder slagroom is onderdeel geworden van de Nederlandse cultuur en wordt bij nagenoeg elk restaurant geserveerd. Het is een populaire combinatie voor recreanten in een pauze bij buitenrecreatie. Het Algemeen Dagblad voert ieder jaar een appeltaart-test uit.

*(Bron: Wikipedia)*