

JANNEKE PHILIPPI

appel
taart
bol
crumble
cake

70 originele, unieke, authentieke, slanke
en veelzijdige varianten



Karakter Uitgevers B.V.

JANNEKE PHILIPPI

appel
taart
bol
crumble
cake

70 originele, unieke, authentieke, slanke
en veelzijdige varianten



Karakter Uitgevers B.V.

Inhoud

Appeltaarten 14

Appelcakes 70

Appeldesserts 102

Appelbrood 114

Klein appelgebak & koekjes 118

Appeldieettaarten 164



Inhoud

Appeltaarten 14

Appelcakes 70

Appeldesserts 102

Appelbrood 114

Klein appelgebak & koekjes 118

Appeldieettaarten 164



The background of the entire page is a photograph of an apple orchard. The trees are densely packed and covered in green leaves and ripe, red and yellow apples. The sky is bright and slightly overcast. A semi-transparent white box is overlaid on the center of the image, containing text.

Uit de Hollandse boomgaarden

Uit de Hollandse boomgaarden komen honderden soorten appels. Geen appelras is hetzelfde. Elke appelsoort heeft zijn eigen uiterlijk, beet en aroma. Van bleekgroen tot blozend rood. Van friszoet tot boordevol zuren. Van zacht tot knapperig. De elstar, de jonagold en de goudreinet ken je waarschijnlijk. Maar er is meer, appels met geschiedenis van ruim 100 jaar oud: de rode dijkmans zoet, de notarisappel, het gronsvelder klumpke.

The background of the entire page is a photograph of an apple orchard. The trees are densely packed and covered in green leaves and ripe, red and yellow apples. The lighting is bright, suggesting a sunny day. The text is overlaid on a semi-transparent white rectangular area in the center of the image.

Uit de Hollandse boomgaarden

Uit de Hollandse boomgaarden komen honderden soorten appels. Geen appelras is hetzelfde. Elke appelsoort heeft zijn eigen uiterlijk, beet en aroma. Van bleekgroen tot blozend rood. Van friszoet tot boordevol zuren. Van zacht tot knapperig. De elstar, de jonagold en de goudreinet ken je waarschijnlijk. Maar er is meer, appels met geschiedenis van ruim 100 jaar oud: de rode dijkmans zoet, de notarisappel, het gronsvelder klumpke.

Goudreinet of Schone van Boskoop

De bekendste moesappel van ons land heeft veel zuren en is groot van formaat. Dat maakt de appel vooral geschikt voor appelmoes en gebak.

Sterappel

Frisse handappel met een bijzonder aroma en fraaie doorsnede. Een van de bekendste oude appelrassen uit begin negentiende eeuw, afkomstig uit Maastricht of omgeving.

Gronsvelder klumpke

Sappige, frisse handappel uit het Zuid-Limburgse Gronsveld met een, klumpke, vergroeiing van het vruchtvlees bij het steeltje.

Rode dijkmanzoet

Zoete kookappel met een stevige beet en weinig sappen. Afkomstig van oude appelbomen in de Betuwe.

Jonagold

Behoort tot de populairste appelrassen van ons land. Handappel met een frisse smaak en stevige, sappige beet.

Notarisappel

Friszoete hand- en kookappel. Aan het einde van de negentiende eeuw ontwikkeld door de Lunterse notaris Van den Ham.

Groninger kroon

Frisse hand- en keukenappel met een zacht aroma. Aan het einde van de negentiende eeuw ontdekt in de omgeving van Groningen.

Elstar

Met een friszoete smaak, stevige beet is deze sappige appel de meest gegeten handappel van ons land.

Lunterse pippeling

Sappige, frisure handappel. Net als de notarisappel in negentiende eeuw ontwikkeld door notaris Van den Ham uit Lunteren.

Appels en bewaren

Bewaar rijpe appels in de groentelade van je koelkast. Heb je stiekem een appeltje geplukt dat nog niet helemaal rijp is? Geen zorgen, appels rijpen op de fruitschaal prima na.

Hollandse appeltaart





Goudreinet of Schone van Boskoop

De bekendste moesappel van ons land heeft veel zuren en is groot van formaat. Dat maakt de appel vooral geschikt voor appelmoes en gebak.

Sterappel

Frisse handappel met een bijzonder aroma en fraaie doorsnede. Een van de bekendste oude appelrassen uit begin negentiende eeuw, afkomstig uit Maastricht of omgeving.

Gronsvelder klumpke

Sappige, frisse handappel uit het Zuid-Limburgse Gronsveld met een, klumpke, vergroeiing van het vruchtvlees bij het steeltje.

Rode dijkmanzoet

Zoete kookappel met een stevige beet en weinig sappen. Afkomstig van oude appelbomen in de Betuwe.

Jonagold

Behoort tot de populairste appelrassen van ons land. Handappel met een frisse smaak en stevige, sappige beet.

Notarisappel

Friszoete hand- en kookappel. Aan het einde van de negentiende eeuw ontwikkeld door de Lunterse notaris Van den Ham.

Groninger kroon

Frisse hand- en keukenappel met een zacht aroma. Aan het einde van de negentiende eeuw ontdekt in de omgeving van Groningen.

Elstar

Met een friszoete smaak, stevige beet is deze sappige appel de meest gegeten handappel van ons land.

Lunterse pippeling

Sappige, frisure handappel. Net als de notarisappel in negentiende eeuw ontwikkeld door notaris Van den Ham uit Lunteren.

Appels en bewaren

Bewaar rijpe appels in de groentelade van je koelkast. Heb je stiekem een appeltje geplukt dat nog niet helemaal rijp is? Geen zorgen, appels rijpen op de fruitschaal prima na.

Hollandse appeltaart





Mijn Griekse appeltaart

Milopita, dat is Grieks voor appeltaart. Op zoek naar de authenticiteit van dé Griekse appeltaart kwam ik honderden versies tegen. Vooral een ronde appelcake met kaneel blijkt er favoriet. Mijn versie verpak ik graag in knapperig filodeeg en bedruip ik uit de oven met warme honing, voor een extra Grieks tintje. *Kali orexi!*

voor 8 personen

200 gram witte basterdsuiker
125 gram ongezoeten roomboter, gesmolten
2 eieren
175 gram bloem
8 gram bakpoeder
3 eetlepels Griekse yoghurt
500 gram moesappels
2 theelepels citroensap
3 eetlepels ongezoeten noten, gehakt
2 eetlepels gedroogde vruchten (bijv. rozijnen, pruimen, abrikozen)
1½ theelepel gemalen kaneel
5 vellen filodeeg (diepvries), ontdooid
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels honing

extra nodig

keukenmachine of mixer met deeghaken, ingevette springvorm van 24 cm doorsnede, aluminiumfolie

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Meng in de keukenmachine of met de mixer 150 gram suiker met de boter. Klop er een voor een de eieren door. Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en klop tot een glad beslag. Klop er de yoghurt door.

2. Schil de appels en snijd ze in schijfjes van 2-3 mm dik. Schep ze in een schaal om met het citroensap, de noten, de vruchten, 1 theelepel kaneel en 50 gram suiker.

3. Neem een vel filodeeg. Dek de rest van het deeg af met een vochtige doek of keukenpapier, filodeeg droogt snel uit! Bestrijk het deegvel dun met olijfolie en leg het in de springvorm; laat één punt royaal over de rand hangen. Bestrijk zo ook de andere 4 vellen en leg ze verspringend van elkaar in de vorm. Leg het laatste vel deeg op de bodem.

4. Schep het beslag in de vorm en verdeel er het appelmengsel over. Vouw het filodeeg nonchalant terug, zodat het een brede rand vormt. Bestrooi met de rest van de kaneel.

5. Bak de appeltaart in de voorverwarmde oven in ongeveer 1 uur goudbruin en gaar. Leg er eventueel een vel aluminiumfolie op als de deegrand te donker dreigt te bakken.

6. Laat de appeltaart in de vorm 15 minuten afkoelen. Verwarm in een steelpan de honing. Verwijder de vorm en zet de appeltaart op een rooster. Bestrijk de taart met de warme honing en laat 'm verder afkoelen.

Bereiding: 30 minuten

Oven: 1 uur

Tip Geef er een schaaltje Griekse, liefst volvette, yoghurt bij. Laat je niet afschrikken door volvet: met een vetpercentage van 10 procent is de Mediterrane yoghurt nog altijd veel minder vet dan slagroom met een vetpercentage van 35 procent.

Mijn Griekse appeltaart

Milopita, dat is Grieks voor appeltaart. Op zoek naar de authenticiteit van dé Griekse appeltaart kwam ik honderden versies tegen. Vooral een ronde appelcake met kaneel blijkt er favoriet. Mijn versie verpak ik graag in knapperig filodeeg en bedruip ik uit de oven met warme honing, voor een extra Grieks tintje. *Kali orexi!*

voor 8 personen

200 gram witte basterdsuiker
125 gram ongezoeten roomboter, gesmolten
2 eieren
175 gram bloem
8 gram bakpoeder
3 eetlepels Griekse yoghurt
500 gram moesappels
2 theelepels citroensap
3 eetlepels ongezoeten noten, gehakt
2 eetlepels gedroogde vruchten (bijv. rozijnen, pruimen, abrikozen)
1½ theelepel gemalen kaneel
5 vellen filodeeg (diepvries), ontdooid
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels honing

extra nodig

keukenmachine of mixer met deeghaken, ingevette springvorm van 24 cm doorsnede, aluminiumfolie

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Meng in de keukenmachine of met de mixer 150 gram suiker met de boter. Klop er een voor een de eieren door. Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en klop tot een glad beslag. Klop er de yoghurt door.

2. Schil de appels en snijd ze in schijfjes van 2-3 mm dik. Schep ze in een schaal om met het citroensap, de noten, de vruchten, 1 theelepel kaneel en 50 gram suiker.

3. Neem een vel filodeeg. Dek de rest van het deeg af met een vochtige doek of keukenpapier, filodeeg droogt snel uit! Bestrijk het deegvel dun met olijfolie en leg het in de springvorm; laat één punt royaal over de rand hangen. Bestrijk zo ook de andere 4 vellen en leg ze verspringend van elkaar in de vorm. Leg het laatste vel deeg op de bodem.

4. Schep het beslag in de vorm en verdeel er het appelmengsel over. Vouw het filodeeg nonchalant terug, zodat het een brede rand vormt. Bestrooi met de rest van de kaneel.

5. Bak de appeltaart in de voorverwarmde oven in ongeveer 1 uur goudbruin en gaar. Leg er eventueel een vel aluminiumfolie op als de deegrand te donker dreigt te bakken.

6. Laat de appeltaart in de vorm 15 minuten afkoelen. Verwarm in een steelpan de honing. Verwijder de vorm en zet de appeltaart op een rooster. Bestrijk de taart met de warme honing en laat 'm verder afkoelen.

Bereiding: 30 minuten

Oven: 1 uur

Tip Geef er een schaaltje Griekse, liefst volvette, yoghurt bij. Laat je niet afschrikken door volvet: met een vetpercentage van 10 procent is de Mediterrane yoghurt nog altijd veel minder vet dan slagroom met een vetpercentage van 35 procent.



