



PORTUGESE APPELTAART MET WALNOTEN

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 50 g suiker
- 20 g (plantaardige) roomboter + extra
- 1 ei (L)
- 65 g bloem
- ¼ tl bakpoeder
- snufje zout
- 1-1,5 el lauwwarm water
- 25 g walnoten
- 1 kleine appel
- kaneelpoeder

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 10-35 minuten

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Verwarm de BBQ -met deksel- tot ongeveer 180°C. Verwarm de oven voor op 180°C (of 160° hetelucht).

Vet de bakvormpjes goed met boter en bestrooi eventueel met (paneer)meel. Klop het overtollige meel eruit.

Hak de walnoten grof. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd de helft in blokjes en de andere helft in plakjes.

Klop in een kom met (hand)mixer de suiker met de boter tot deze wit van kleur ziet en schuimig is. Klop het ei los en meng dit in delen toe aan het beslag. Pas als het toegevoegde ei volledig is opgenomen het volgende toevoegen.

Zeef de bloem met het bakpoeder en een snufje zout. Meng dit door het beslag en voeg dan ook beetje bij beetje de melk toe.

Spatel dit door het beslag tot een egale massa.

Meng de appelblokjes en de walnoten door het beslag en giet het beslag dan in de bakvormpjes.

Garneer met de plakjes appel en bestrooi met een snufje kaneel.

BBQ

Zet de bakvormpjes op de grillplaat en sluit de BBQ. Draai de temperatuur naar gemiddeld en laat de taartjes ongeveer 10 minuten bakken. Kijk na 5 minuten of het niet te hard gaat (niet eerder want dan zakken ze misschien in), verlaag anders de temperatuur

Oven

Plaats op het rooster en bak gedurende ca. 35 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een satéstokje of prikker of de taartjes klaar zijn. Deze dient er schoon uit te komen, zo niet verleng de baktijd dan.

Laat ongeveer 5 minuten afkoelen op een rooster en verwijder dan de bakvorm. Laat verder afkoelen, of serveer warm met een bolletje vanille-ijs.