

Duitse Apfel-Schnitten

Deeg

Wel de rozijnen in de rum. Meng met de mixer de bloem, suiker, boter, ei, zout en de rasp van de citroenschil en kneed met de hand tot bal. Vet de bakvorm in met boter en bekleed met bakpapier. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht en beleg de bodem van de bakvorm ermee. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrijk met een laagje frambozenjam. Laat de deegbodem minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.

Cakelaagje

Roer de boter met de suiker, het ei en de rasp van de citroenschil los. Meng bloem, bakpoeder, amandelpoeder en kaneel met elkaar en roer door het botermengsel. Meng de melk erdoor en verdeel het beslag over de opgesteven bodem. Bestrooi met de rozijnen. Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Halveer de appels en snijd ze in plakjes. Leg de appels dakpansgewijs op het cakelaagje en bak de appel-schnitten in de oven in circa 40 minuten op 180 graden goudbruin en gaar. Verwarm de abrikozenjam met het water en bestrijk de bovenkant van de appel-schnitten ermee.

Deeg

- 100 g rozijnen
- 100 ml rum
- 500 g bloem
- 300 g suiker
- 2 eieren
- 220 g boter
- 1 mespuntje zout
- 0.5 citroen
- 100 g frambozenjam
-

Cakelaagje

- 70 g zachte boter
- 120 g suiker
- 1 ei
- 0.5 citroen
- 200 g bloem
- 7 g bakpoeder
- 40 g amandelpoeder
- 0.5 tl kaneelpoeder
- 150 ml melk

Topping

- 7 appels
- 100 g abrikozenjam
- 2 el water

Extra nodig

- 1 vierkante bakvorm van 30 x 45 cm