

Ingrediënten

10 stuk(s) Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
40 g Suiker (kristalsuiker)
6 tl (theelepels) Kaneel
220 g Boter (ongezouten roomboter)
1 stuk(s) Ei
1 pak Koopmans Appeltaart extra deeg
1 handje(s) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Mengkom
Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met deeghaken
Kom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180 °C / hetelucht 165 °C).

Schil de **zachtzure appels (10 stuks)** en verwijder de klokhuisen, snijdt de appels in plakjes en doe ze in een schaal. Meng de appels met de **suiker (40 g)** en **kaneel (6 tl)**.

Vet de springvorm of de ovenschaal in met boter of bakspray.

In plaats van een ovenschaal kun je ook een springvorm Ø28 cm gebruiken.

2. Een taartdeeg maken

Roer de **roomboter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuks)** los. Doe 2/3 van het ei in de beslagkom met de appeltaartmix **Koopmans Appeltaart extra deeg (1 pak)**. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg.

Bekleed met de helft van het deeg de bodem en de rand van de springvorm of ovenschaal.

3. Bouw een hoge appeltaart

Vul de schaal of springvorm tot de rand met het appelmengsel.

Doe de rest van het appelmengsel in een ronde kom die precies op je springvorm of ovenschaal past. Druk goed aan en keer de kom om op het appelmengsel dat al in de schaal zit (zo krijg je een ronde bovenkant).

Rol de rest van het deeg uit en bedek daarmee de bol. Maak een paar luchtgaten in het deeg zodat het vocht van de appels kan verdampen. Deze kun je natuurlijk ook een leuke vorm geven.

4. Bak je extra hoge appeltaart

Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei en bestrooi met wat **suiker (1 handje)**

Bak de taart in 65-75 minuten gaar en goudbruin.