Amerikaanse appeltaart

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
220 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei
8 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
75 g (gram) Cranberry's
3 tl (theelepels) Kaneel
60 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakpapier
Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
2 Uitsteekvormpjes rond (verschillende maten)

1. Receptvideo Amerikaanse appeltaart

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en vet de springvorm in met boter of bakspray.

3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom. Klop het **ei (1 stuk)** los in een kommetje. Doe **2/3 van het ei** in de beslagkom samen met de **appeltaartmix (1 pak Koopmans Appeltaart extra deeg)**.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg.

Bekleed met 2/3 van het appeltaartdeeg de bodem en de rand van de springvorm.

> Als het appeltaartdeeg te plakkerig is om te verwerken, kun je het even in de koelkast zetten.

4. Appelvulling maken

Schil de **appels (8 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine blokjes of dunne plakjes en doe ze in een schaal. Meng de **appelblokjes** met de **suiker (60 g)**, de **kaneel (3 tl)** en de **cranberries (75 g)**.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

5. Gedekte appeltaart maken

Plaats een stuk bakpapier op het aanrecht, leg de bol resterende appeltaartdeeg erbovenop, bestuif met bloem, leg er een stuk bakpapier bovenop en rol uit tot een ronde plak die net ietsje groter is dan de springvorm.

Verwijder het bovenste bakpapier. Steek met de 2 verschillende maten stekers rondjes uit de plak appeltaartdeeg (zie voorbeeld).

Pak de plak appeltaart deeg voorzichtig op met behulp van het bakpapier en plaats deze ondersteboven op de appeltaart.

Verwijder voorzichtig het bakpapier en druk de randjes aan. Bestrijk de appeltaart met de rest van het losgeklopte **ei**.

6. Amerikaanse appeltaart bakken

Bak de Amerikaanse appeltaart in 65 à 75 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.