

## Ingrediënten

15 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)  
85 g (gram) Suiker (kristalsuiker)  
225 ml Volle melk  
50 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal  
225 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
50 g (gram) Gemengde noten  
1 snufje Zout  
1 Ei  
1 Pak Koopmans Appeltaart  
5 Appel  
2 tl (theelepels) Kaneel

## Keukenspullen

Deegroller  
Garde  
Huishoudfolie  
Mixer met gardes  
Pan  
Schaal  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Custardpudding maken

Meng de **suiker (15 g)** met **custard (15 g)**. Neem **melk (6 el)** en roer dit door het suiker-custardmengsel.

Verwarm de **resterende melk**. Voeg het custardmengsel al roerende toe aan de hete melk. Laat het nog ongeveer 3 minuten, onder af en toe doorroeren, zachtjes koken.

Schenk het in een glazen schaal en dek de custard af met plasticfolie.

---

## 2. Notencrumble maken

Doe de **bloem (50 g)** met **suiker (50 g)** en **zout (snufje)** in een kom. Doe daar de koude blokjes **boter (50g)** bij en meng dit met een mixer door elkaar tot er een kruimelig deeg ontstaat. Hak de **noten (50 g)** en schep die erdoor.

---

---

### 3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Appeltaartmix (1 pak)** en **2/3 van het ei** toe.

Kneed het met een mixer met deeghaken tot een samenhangend appeltaartdeeg.

Vet een springvorm in en bedek (gebruik al het deeg) de bodem en de rand met appeltaartdeeg.

---

### 4. Appelvulling maken

Schil de **appels (5 stuks)** en snijd ze in plakjes i.p.v. blokjes. Meng de appelplakjes met **kaneel (2 tl)** en **suiker (20 g)**.

Schenk de custardpudding op het appeltaartdeeg en leg daarop de appels.

Bedek de appeltaart met de de notencrumble en bak de appeltaart in 50-75 minuten gaar.