Appel-notentaart

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
2 tl. (theelepels) Custard (bijv. Koopmans)
6 Stuk(s) Appel (Goudreinet of Elstar)
2 tl (theelepels) Kaneel
60 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
50 g (gram) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
50 g (gram) Dr. Oetker Hazelnoten
50 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Dunschiller
Lepel
Mes
Mixer met deeghaken
Snijplank
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (75 g)** in lauwwarm water. Plaats een rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet tot slot de springvorm in.

2. Appeltaartdeeg maken

Kneed vervolgens een samenhangend deeg van de **appeltaartmix (1 pak Koopmans Appeltaart)**, de zachte **boter (175 g)** en 2/3 van een **losgeklopt ei**.

Bestrooi de bodem met **custardpoeder (1 el)** en verdeel deze goed. Bij bakken zal het vocht worden opgenomen door de custard waardoor je een lekkere smeuïge vanille laagje krijgt.

Laat de rozijnen goed uitlekken en droog ze hierna af. Schil de **appels (6 stuks)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukjes. Meng de appelblokjes met de **suiker (60 g)**, **kaneel (2 tl)** en de rozijnen.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan. Bestrooi de taart met de grof gehakte **amandelen (50 g)**, **walnoten (50 g)** en **hazelnoten (50 g)**.

Maak van het resterende deeg dunne rolletjes, druk deze plat en leg ze kruislings over de noten en het appelmengsel. En bestrijk de reepjes deeg met het resterende losgeklopte ei.

Bak de taart in 60-75 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart met amandelen, walnoten en hazelnoten nog ongeveer 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.