

Ingrediënten

1 pak Koopmans Appeltaart extra deeg
220 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1.5 Ei (M)
5 Stuk(s) Appel (Goudreinet of Elstar)
1 tl (theelepels) Kaneel
150 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs

Keukenspullen

Bakplaat (met opstaande randen)
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **165 graden** (hete lucht) **180 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

Vet de bakplaat in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Appel-plaattaart maken

Schil de **appels (5 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in partjes.

Roer de **amandelspijs (150 g)** los met het **ei (1/4)** zoals aangegeven staat op de verpakking.

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop **het ei (1)** los in een kommetje. Doe **2/3 van het ei** in de beslagkom samen met de appeltaartmix.

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

Bekleed de bodem van de bakplaat met het deeg. Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast zetten. Deeg over? Maak evt. nog een randje rond de bakplaat.

Verdeel de **amandelspijs** over de bodem van de bakplaat en bekleed de bakplaat met de **appelpartjes**. Maak een mooi patroon maar blokjes of kriskras kan ook.

3. Appel plaattaart bakken

Bak de appeltaart in 30-35 minuten gaar en goudbruin.