Appelperentaart met fudge

Ingrediënten

175 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Appeltaart
5 Stuk(s) Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
2 Stuk(s) Peer
10 Blokje(s) Vanille fudge
2 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

Leg bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de rand in met wat boter.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **roomboter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de mix uit het **pak Koopmans Appeltaart** en een deel van het **losgeklopte ei (twee derde)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bekleed met twee derde van het deeg de bodem en de randen van de springvorm.

3. Appel-perenvulling maken

Schil de **appels (5 stuks)** en **peren (2 stuks)**, verwijder de klokhuizen, en snijd ze in smalle partjes. Snijd de **vanille fudge(10 blokjes)** in kleine blokjes. Meng de appel- en peerpartjes met de fudge en **kaneel (2 tl)**.

4. Appel-perentaart bakken

Vul de vorm met het appel-peer-fudgemengsel en druk dit aan. Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het resterende deeg uit en druk hier leuke vormen uit. Leg de uitgestoken bloemetjes op het appel-peer-fudgemengsel. Bestrijk de bloemetjes met de rest van het losgeklopte ei. Plaats de appel-peer fudgetaart ten minste 1 uur in de oven, totdat deze mooi goudbruin gekleurd is. Laat de appelperentaart hierna ongeveer 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.