Appeltaart

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
1 Pak Koopmans Appeltaart
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Ei
1 Kg Appel (Goudreinet of Elstar)
20 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2.5 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (75 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

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

2. Appeltaartdeeg maken

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

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

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

> **Voorkom een vochtige bodem**
> Strooi eventueel, voordat je het appelmengsel in de vorm doet, 3 eetlepels custardpoeder of 3 eetlepels paneermeel of 3 verkruimelde beschuiten over de appeltaartbodem. Zo voorkom je een vochtige bodem. Custard geeft een lekker vanillesmaak aan de taart, paneermeel of beschuit geeft geen smaak af.

3. Appels schillen

Schil de **appels (1 kg)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de appelblokjes met de **suiker (20 g)**, **kaneel (2-3 tl)** en de gewelde **rozijnen**.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

4. Ruitjespatroon maken

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes.

Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel.

Bestrijk de reepjes en de rand van de appeltaart met de rest van het losgeklopte ei.

5. Appeltaart bakken

Bak de appeltaart in 60-75 minuten gaar en goudbruin.

Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.