Appeltaart met aardbeien

Met extra deeg

Ingrediënten

220 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart extra deeg
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
7 Stuk(s) appels (mix van Goudreinettes en Elstar)
250 g (gram) Aardbeien
2.5 tl (theelepels) Kaneel
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Bloem om te bestuiven

1. Appeltaart met aardbeien recept video

2. Voorbereiden

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

Vet de springvorm in met wat boter.



3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een mengkom en voeg de mix van de **Koopmans Appeltaart extra deeg (1 pak)** en 2/3 van het losgeklopte **ei (1 stuks)** toe. Kneed het geheel met de mixer met deeghaken (of met de hand) tot een samenhangend deeg.

Verpak de deegbol in huishoudfolie en laat het appeltaartdeeg circa 30 minuten in de koelkast rusten.



4. De appel-aardbeienvulling maken

Schil de **appels (6-7 stuks, mix van Goudreinettes en Elstar)**, verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes van 1,5 centimeter. Was ook de **aardbeien (250 g)**, verwijder het kroontje en snijd ook deze in blokjes.

Meng de appelblokjes met de stukjes aardbeien, de **kaneel (2,5 tl)** en de **suiker (30 g)**.



5. Appeltaart met aardbei bakken

Bekleed de springvorm met 2/3 van het deeg. Vul de vorm met het appel-aardbeienmengsel en druk dit goed aan.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het overige deeg uit tot een lap met een dikte van circa 4 millimeter en snijd daar brede repen van. Leg de repen kruislings over het appel-aardbeienmengsel.

Bestrijk de repen en de rand van de taart met het resterende ei. Bak de appeltaart in circa 65 - 75 minuten gaar en goudbruin.

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

1. Appeltaart met aardbeien recept video

2. Voorbereiden

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

Vet de springvorm in met wat boter.



3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een mengkom en voeg de mix van de **Koopmans Appeltaart extra deeg (1 pak)** en 2/3 van het losgeklopte **ei (1 stuks)** toe. Kneed het geheel met de mixer met deeghaken (of met de hand) tot een samenhangend deeg.

Verpak de deegbol in huishoudfolie en laat het appeltaartdeeg circa 30 minuten in de koelkast rusten.



4. De appel-aardbeienvulling maken

Schil de **appels (6-7 stuks, mix van Goudreinettes en Elstar)**, verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes van 1,5 centimeter. Was ook de **aardbeien (250 g)**, verwijder het kroontje en snijd ook deze in blokjes.

Meng de appelblokjes met de stukjes aardbeien, de **kaneel (2,5 tl)** en de **suiker (30 g)**.



5. Appeltaart met aardbei bakken

Bekleed de springvorm met 2/3 van het deeg. Vul de vorm met het appel-aardbeienmengsel en druk dit goed aan.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het overige deeg uit tot een lap met een dikte van circa 4 millimeter en snijd daar brede repen van. Leg de repen kruislings over het appel-aardbeienmengsel.

Bestrijk de repen en de rand van de taart met het resterende ei. Bak de appeltaart in circa 65 - 75 minuten gaar en goudbruin.

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