Appeltaart met abrikozen

Ingrediënten

150 g (gram) Abrikozen (gedroogde)
7 Stuk(s) Appel
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
220 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
200 g (gram) Abrikozenjam

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met deeghaken
Mengkom
Steelpan
Kwastje

1. Receptvideo Appeltaart met abrikozen

2. Voorbereiden

Vet de springvorm in met boter of bakspray.

Wel de **abrikozen (150 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten), dep ze droog en snijd in reepjes.

Schil de **appels (4-5 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze in een schaal. Meng de appelblokjes met de **suiker (30 g)** en de gewelde abrikozen.

Snij de overige **appels (2-3 stuks)** in 4 stukken, verwijder het klokhuis en snij de stukken in dunne plakjes. Laat de appelplakjes tegen elkaar aan liggen wanneer ze gesneden zijn.

3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuks)** los in een kommetje.

Doe **2/3 van het ei** in de beslagkom samen met de **appeltaartmix (1 pak)**. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg.

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

> **Plakkerig deeg**
> Is het appeltaart te plakkerig om te verwerken? Zet het deeg even in de koelkast. De boter stolt en daardoor is het deeg beter te verdelen over de springvorm.

4. Appeltaart met abrikozen maken

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

Vul de vorm eerst met de appelblokjes en druk dit aan. Leg de in plakjes gesneden appel er bovenop, kruislings tegen elkaar.

Verwarm de **abrikozenjam (200 g)** in een steelpannetje en verdeel driekwart over de plakjes appel.

Bestuif het aanrecht met wat bloem, rol van het resterende deeg dunne rolletjes en bekleed er, in drie cirkels, de rand van de appeltaart mee. Houd het midden goed vrij, zodat je de appels mooi ziet.

Bestrijk de rand met de rest van het losgeklopte ei.

5. Appeltaart bakken

Bak de appeltaart in 65 tot 75 minuten gaar en goudbruin.

Bestrijk de rand van de appeltaart met de overgebleven, opnieuw verwarmde abrikozenjam zodra de appeltaart uit de oven komt.

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

1. Receptvideo Appeltaart met abrikozen

2. Voorbereiden

Vet de springvorm in met boter of bakspray.

Wel de **abrikozen (150 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten), dep ze droog en snijd in reepjes.

Schil de **appels (4-5 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze in een schaal. Meng de appelblokjes met de **suiker (30 g)** en de gewelde abrikozen.

Snij de overige **appels (2-3 stuks)** in 4 stukken, verwijder het klokhuis en snij de stukken in dunne plakjes. Laat de appelplakjes tegen elkaar aan liggen wanneer ze gesneden zijn.

3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuks)** los in een kommetje.

Doe **2/3 van het ei** in de beslagkom samen met de **appeltaartmix (1 pak)**. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg.

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

> **Plakkerig deeg**
> Is het appeltaart te plakkerig om te verwerken? Zet het deeg even in de koelkast. De boter stolt en daardoor is het deeg beter te verdelen over de springvorm.

4. Appeltaart met abrikozen maken

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

Vul de vorm eerst met de appelblokjes en druk dit aan. Leg de in plakjes gesneden appel er bovenop, kruislings tegen elkaar.

Verwarm de **abrikozenjam (200 g)** in een steelpannetje en verdeel driekwart over de plakjes appel.

Bestuif het aanrecht met wat bloem, rol van het resterende deeg dunne rolletjes en bekleed er, in drie cirkels, de rand van de appeltaart mee. Houd het midden goed vrij, zodat je de appels mooi ziet.

Bestrijk de rand met de rest van het losgeklopte ei.

5. Appeltaart bakken

Bak de appeltaart in 65 tot 75 minuten gaar en goudbruin.

Bestrijk de rand van de appeltaart met de overgebleven, opnieuw verwarmde abrikozenjam zodra de appeltaart uit de oven komt.

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