Appeltaart met amandelen, walnoten en hazelnoten

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
10 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
6 Stuk(s) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
2 tl (theelepels) Kaneel
60 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
50 g (gram) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
50 g (gram) Dr. Oetker Hazelnoten
50 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Boter om in te vetten
Dunschiller
Lepel

1. Voorbereiden

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

Plaats een rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C). Vet de springvorm in met wat boter of een bakspray.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g**, of margarine op kamertemperatuur) zacht en romig in een beslagkom en voeg de appeltaartmix van **Koopmans Appeltaart (1 pak)** en 2/3 van het losgeklopt **ei (1 stuks)** toe.

Bekleed de springvorm met 2/3 van het deeg.

Schil de **appels (6 stuks**, bijvoorbeeld Goudreinet, Elstar of Jonagold) verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukjes. Meng de appelblokjes met de **suiker (60 g)**, **kaneel (2 tl)** en de droog gedepte rozijnen.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan. Bestrooi de taart met de grof gehakte **Dr. Oetker garneeramandelen (50 g)**, **Dr. Oetker walnoten (50 g)** en **Dr. Oetker hazelnoten (50 g)**.

Maak van het resterende deeg dunne rolletjes, druk deze plat en leg ze kruislings over de noten en het appelmengsel. En bestrijk de reepjes appeltaartdeeg met het resterende losgeklopte ei.

Bak de taart in 60-75 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart met amandelen, walnoten en hazelnoten nog ongeveer 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

> ### Plakkerig deeg?
> Is het deeg wat plakkerig? Plaats het deeg ca. 15 minuten in de koeling zodat de boter wat kan stollen.