Appeltaart met bramen

Met extra veel deeg

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
220 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Ei
8 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
100 g (gram) Bramen
2 tl (theelepels) Kardemom (gemalen)
2 tl. (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl. (theelepels) Bloem

Keukenspullen

Dr. Oetker Bakspray
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

1. Receptvideo Appeltaart met bramen

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C) en vet de springvorm in met bakspray.

3. De appel- en bramenvulling

Schil de **zachtzure appels (8 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)**, het **kardemompoeder (2 tl)**, de **maïzena (2 el)** en de **bramen (100 g)**.

4. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuk)** los in een kommetje. Doe **2/3 van het ei** in de beslagkom samen met de **appeltaartmix** (1 pak Koopmans Appeltaart extra deeg). Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem en de rand van de springvorm. Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast zetten. Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

Bestuif het aanrecht met wat **bloem**, rol het resterende deeg uit en snijd dunne en dikke stroken, leg deze kruislings over het appelmengsel. Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte **ei**.

5. Appel-bramentaart bakken

Bak de appeltaart in ongeveer 65 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.