Appeltaart met custard pudding

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
Water (lauwwarm)
175 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
65 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)
65 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 ml Melk
4 Stuk(s) Appel
2.5 tl (theelepels) Kaneel
1 snufje Poedersuiker
Bloem

Keukenspullen

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



1. Voorbereiden

Vet de springvorm in met boter of bakspray.

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



2. Appeltaartdeeg maken

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

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.

> Als het appeltaartdeeg te plakkerig is om te verwerken, kun je het even in de koelkast zetten.



3. Custardvulling maken

Roer de **suiker (65 g)** door de **custardpoeder (65 g)**.

Voeg **6 eetlepels** van de **melk (1 l)** toe en meng door het custard-suikermengsel.

Verwarm de resterende melk en voeg het custardmengsel al roerende toe aan de hete melk. Laat de custard 3 minuten zachtjes doorkoken. Laat de custard vervolgens iets afkoelen.



4. Appelvulling maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Schil de **appels (3-4 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze in een schaal. Meng de appels met de **kaneel (2-3 tl)** en de gewelde rozijnen.



5. Appeltaart bakken

Vul de appeltaart met de custard en verdeel de appels erover.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol van het resterende appeltaartdeeg dunne rolletjes, druk deze iets plat en leg kruislings over het appelmengsel.

Bak de appeltaart in 60 - 75 minuten in de oven gaar en goudbruin. Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voor het verwijderen van de springvorm.

> **Poedersuiker**
> Bestuif de rand van de appeltaart met poedersuiker.