Appeltaart met kerstboom

Ingrediënten

100 g (gram) Rozijnen
220 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart extra deeg
8 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
3 tl (theelepels) Kaneel
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 tl. (theelepels) Poedersuiker
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 ml Verse slagroom (onbereid)
8 Stuk(s) Kerstchocolaatje

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak
Boter of bakspray om mee in te vetten
Decoratielint
Uitsteekvormpje van +- 15 centimeter (kerstboom)

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (100 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.

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

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Koopmans Appeltaartmix (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 de bodem en de rand van de springvorm met 4/5e van het deeg.

Schil de **appels (8 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in blokjes.

Meng de appelblokjes met de **suiker (30 g)**, **kaneel (3 tl)** en de rozijnen.

Vul de vorm met de appelblokjes en druk dit aan.

Rol het overgebleven deeg uit en druk er met het uitsteekvormpje een kerstboom uit ter grootte van ongeveer 15 centimeter. Bestrijk met het overgebleven ei en bak deze kerstboom in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar op een met bakpapier beklede bakplaat in het midden van de oven. Laat de kerstboom hierna buiten de oven afkoelen.

> ### Voorkom een vochtige bodem
> Strooi voordat je het appelmengsel in de vorm doet eventueel 3 eetlepels custard, 3 eetlepels paneermeel of 3 verkruimelde beschuiten over de appeltaartbodem. Zo voorkom je een vochtige bodem. Custard geeft een lekker vanillesmaak aan de taart, paneermeel of beschuit geeft geen smaak af.

3. Appeltaart bakken en decoreren

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

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

Decoreer de kerstboom met **poedersuiker (2 el)** en plaats in het midden van de taart.

Klop de **slagroom (250 ml)** met de **vanillesuiker (1 zakje)** op en vul een spuitzak. Spuit toefjes op de rand van de taart.

Plaats de **kerstchocolaatjes (8 stuks)** in de slagroomtoefjes.

Knoop als laatste het lint om de taart heen.

> De appeltaart kun je ongeveer drie dagen in de koelkast bewaren. Je kunt de appeltaart ook invriezen, dan blijft hij 3 weken goed.

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (100 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.

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

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Koopmans Appeltaartmix (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 de bodem en de rand van de springvorm met 4/5e van het deeg.

Schil de **appels (8 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in blokjes.

Meng de appelblokjes met de **suiker (30 g)**, **kaneel (3 tl)** en de rozijnen.

Vul de vorm met de appelblokjes en druk dit aan.

Rol het overgebleven deeg uit en druk er met het uitsteekvormpje een kerstboom uit ter grootte van ongeveer 15 centimeter. Bestrijk met het overgebleven ei en bak deze kerstboom in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar op een met bakpapier beklede bakplaat in het midden van de oven. Laat de kerstboom hierna buiten de oven afkoelen.

> ### Voorkom een vochtige bodem
> Strooi voordat je het appelmengsel in de vorm doet eventueel 3 eetlepels custard, 3 eetlepels paneermeel of 3 verkruimelde beschuiten over de appeltaartbodem. Zo voorkom je een vochtige bodem. Custard geeft een lekker vanillesmaak aan de taart, paneermeel of beschuit geeft geen smaak af.

3. Appeltaart bakken en decoreren

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

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

Decoreer de kerstboom met **poedersuiker (2 el)** en plaats in het midden van de taart.

Klop de **slagroom (250 ml)** met de **vanillesuiker (1 zakje)** op en vul een spuitzak. Spuit toefjes op de rand van de taart.

Plaats de **kerstchocolaatjes (8 stuks)** in de slagroomtoefjes.

Knoop als laatste het lint om de taart heen.

> De appeltaart kun je ongeveer drie dagen in de koelkast bewaren. Je kunt de appeltaart ook invriezen, dan blijft hij 3 weken goed.