Appeltaart met sterren

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 Kg Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
20 g (gram) Suiker (fijne)
3 tl (theelepels) Kaneel
60 g (gram) Poedersuiker
1 Potje(s) Dr. Oetker Kerstfantasie
Dr. Oetker Zachte Topping (wit)

Keukenspullen

Kerstversiering (bijv. een rood lint)
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Uitsteekvormpje (ster)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (75 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 170°C / hetelucht 170°C).

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

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de mix uit het **pak Koopmans Appeltaart extra deeg** en en een deel van het **losgeklopte ei (twee derde)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg. Bekleed met twee derde van het deeg de bodem en de rand van de springvorm.

3. Appels schillen

Schil de **appels (1 kg)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de appelblokjes met de **suiker (20 g)**, **kaneel (3 tl)** en rozijnen. Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

4. Sterren maken

Rol het overgebleven deeg uit en steek er 7 sterren uit. Bak deze 12 minuten gaar in de oven. Bewaar de sterren tot nadat de appeltaart is afgebakken. Verkruimel het resterende deeg tot fijne kruimels en verdeel over de taart.

5. Appeltaart bakken

Bak de appeltaart in 60-75 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

6. Taart versieren

Decoreer de sterren met **poedersuiker (60 g)** en verdeel over de taart. Maak met de **witte topping (1 zakje)** mooie toefjes bovenop de appeltaart. Garneer met **Dr. Oetker Kerstfantasie (1 potje)**. Maak tot slot een mooie strik met het rode lint om de taart heen. En de kerst is op de taart!