Appeltaart van de bbq

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
6 Stuk(s) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
20 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Bloem om te bestuiven
BBQ
Pizzasteen
Dr. Oetker Bakspray

1. Voorbereiden

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

Steek de bbq aan en bereid deze voor op indirecte warmte. Plaats de pizzasteen op het rooster. Laat de temperatuur oplopen tot 180°C.

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

2. Appeltaartdeeg maken

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

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 bakvorm.

3. Appeltaart maken

Schil de **appels (6 stuks, Goudreinet of Elstar)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.

Meng de appelblokjes met de **suiker (20 g)**, **kaneel (2-3 tl)** en de gewelde rozijnen.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes.

Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel. Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met het restant losgeklopte ei.

4. Bak je appeltaart in de bbq

Zet de appeltaart op de pizzasteen op de bbq en doe het deksel erop.

Bak de appeltaart in 60-75 minuten gaar en goudbruin op indirecte hitte.