

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Klein appeltaartje  
1 Bakje(s) Water (lauwwarm)  
50 g Rozijnen  
500 g Appel  
2 tl (theelepels) Kaneel  
1 el (eetlepels) Suiker (fijne)  
100 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)  
4 Stuk(s) Speculaasje  
50 g Hazelnoten  
35 g Karamelsaus (dessertsaus)  
50 g Pecannoten

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Bloem om te bestuiven

---

## 1. Voorbereiden

Vouw de bakvorm uit het **pak Koopmans Klein appeltaartje** volgens de instructies van de verpakking. Verwarm de oven voor ( elektrisch 170°C / hetelucht 160°C ).

Wel de **rozijnen (50 g)** ongeveer 15 minuten in **lauwwarm water (bakje)**.

---

## 2. Maak een taartvulling

Schil de **appels (500 g)**, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Meng de appelblokjes met de eetlepel **suiker (1 el)**, het **kaneel (2 tl)** en de **rozijnen**.

---

---

### 3. Bereid het taartdeeg

Klop de **boter (100 g)** zacht in een beslagkom, voeg de mix en een **half losgeklopt ei** toe. Kneed met de hand of een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg. Bekleed de bodem en de rand van de bakvorm met het deeg. Verkruiemel de **speculaasjes (4 stuks)** over de bodem van de appeltaart. Vul de vorm met het appelmengsel en druk aan.

---

### 4. Klein appeltaartje bakken

Bak de appeltaart in ca. 45 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen en verwijder dan direct de bakvorm (ook als je 'm in de koelkast plaatst).

---

### 5. Appeltaartje decoreren

Doe de **hazelnoten (50 g)**, **pecannoten (50 g)** en de **karamelsaus (35 g)** in een kom en roer deze door elkaar. Doe het notenmengsel op de appeltaart.