Klein appeltaartje met noten

Ingrediënten

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

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. Verkruimel 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.