

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Appeltaart  
1 Bakje(s) Water (lauwwarm)  
75 g Rozijnen  
4 Stuk(s) Appel (kleine)  
2 Stuk(s) Peer (kleine)  
2 Cm Gember  
2 tl (theelepels) Kaneel  
175 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Mengkom  
Mixer met deeghaken  
Bloem om te bestuiven

---

## 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 160°C).

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

---

## 2. Maak een taartvulling

Schil **2 appels**, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Was de andere **2 appels**, snijd doormidden en vervolgens in flinterdunne plakken. Houd deze plakken apart voor de garnering. Schil de beide **peren (2 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd ook in blokjes.

Schil en rasp de **gember (2 cm)**. Laat ondertussen de rozijnen uitlekken en dep ze hierna droog.

Meng de blokjes appel en peer met de rozijnen, de geraspte gember en **kaneel (2 tl)**.

---

---

### 3. Bereid het taartdeeg

Klop de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom, voeg de **mix (1 pak)** en **2/3 van het losgeklopte 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 2/3 van het deeg. Vul de vorm met het appel-perenmengsel en druk aan.

---

### 4. Decoreer en bak klein appeltaartje

Decoreer de bovenkant van de taart dakpansgewijs met de plakken appel.

Bestuif het aanrecht met bloem, rol van het resterende deeg 1 lange rol, duw plat en leg op de rand van de appeltaart zodat er een brede rand ontstaat. Duw iets aan en bestrijk met het **overige losgeklopte ei**.

Bak de taart in de oven in 60-75 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart een uur afkoelen en verwijder dan direct de bakvorm.