Appeltaart met peer en gember

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
1 Bakje(s) Water (lauwwarm)
75 g (gram) Rozijnen
4 Stuk(s) Appel (kleine)
2 Stuk(s) Peer (kleine)
2 Cm Gember
2 tl (theelepels) Kaneel
175 g (gram) 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 taartvullling

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.