Snelle appeltaart van roomboterbladerdeeg

Ingrediënten

3 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
10 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 tl (theelepels) Kaneel
1 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
5 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Stuk(s) Ei
Poedersuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Koekenpan
Springvorm Ø24 cm

1. Receptvideo Snelle appeltaart



2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de ring in met een bakspray.

Laat de velletjes bladerdeeg los van elkaar ontdooien. Verwijder daarna de folie.



3. Appelvulling maken

Schil de **appels (2-3 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd in gelijke plakjes.

Verhit de **boter (10 g)** in een koekenpan en bak de plakjes appel. Voeg de **kaneel (1 tl)** en de **suiker (1 el)** toe, verwarm tot de suiker helemaal is opgelost en laat de gekarameliseerde appelplakjes afkoelen.



4. Snelle appeltaart bakken

Verdeel de vellen **roomboterbladerdeeg (5 plakjes)** in de springvorm en maak een opstaande rand van 2 centimeter. Prik met een vork gaatjes in het deeg.

Verdeel de appelplakjes dakpansgewijs over het bladerdeeg.

Kluts het **ei (1 stuk)**, bestrijk de rand en bak de appeltaart in 15-20 minuten in de oven goudbruin en gaar.

Bestuif de appeltaart met een beetje **poedersuiker**.