Snelle bladerdeegtaart met appel

Ingrediënten

9 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
50 g (gram) Rozijnen
3 Stuk(s) Appel (Jonagold)
150 g (gram) Pruimenjam
1 tl. (theelepels) Kaneel
1 Stuk(s) Ei
30 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Kwastje

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C). Bekleed de bakplaat met het bakpapier. Ontdooi de plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (9 stuks)**.

Wel een handje **rozijnen (50 g)** ongeveer 15 minuten in een bakje lauwwarm water. Laat vervolgens uitlekken en dep ze droog. Snijd of schaaf de **appels (3 stuks)** in dunne maanvormige plakjes.

2. Maak een bladerdeegtaart

Verdeel de ontdooide plakjes over een met bakpapier beklede bakplaat zodat er een grote plak ontstaat. Vouw de randen iets naar elkaar. Prik met een vork flink wat gaatjes in de bladerdeegbodem zodat het deeg in de oven niet omhoogkomt. Verdeel een flinke laag **pruimenjam (150 g)** over het bladerdeeg. Verdeel de appelmaantjes erover en duw zachtjes aan. Strooi de **kaneel (1 el)** en vervolgens de rozijnen over het met appel bedekte bladerdeeg. Kluts het **ei (1 stuk)** en kwast de rand in met het eimengsel. Dit zorgt voor een goudbruine kleur. Draai de temperatuur van de voorverwarmde oven 40°C omlaag (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de snelle bladerdeegtaart in ca. 60 minuten gaar en goudbruin. Neem de bakplaat uit de oven, laat iets afkoelen, snijd in rechthoekige stukken en serveer met **geschaafde** - en eventueel geroosterde - **amandelen (30 g)**.