Vegan appeltaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
75 g (gram) Rozijnen
Plantaardige olie (om in te vetten)
175 g (gram) Margarine (plantaardig)
80 g (gram) Appelmoes
1 Kg Appel
20 g (gram) Kokosbloesemsuiker
2 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Nootmuskaat

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met deeghaken
Bloem om te bestuiven

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (75 g)** 15 minuten in lauwwarm water en dep ze droog.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm deze voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Vet de springvorm in met wat **plantaardige olie**.

2. Vegan taartdeeg maken

Roer de 100% **plantaardige margarine (175 g)** zacht in een beslagkom. Voeg dan de **Koopmans Appeltaartmix (1 pak)** toe, gevolgd door de **appelmoes (80 g)**.

> Yoghurt
> De appelmoes kun je ook vervangen door plantaardige yoghurt (60 ml).

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bekleed de bodem met 2/3 van het deeg en de rand van de springvorm.

3. Appelvulling bereiden

Schil de **appels (1 kg)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.

Meng de appelblokjes met de **kokosbloesemsuiker (20 g)**, **kaneel (2 tl)**, **nootmuskaat (1 tl)** en rozijnen.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

4. Vegan appeltaart bakken

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes. Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel.

Bak de appeltaart in 60 tot 75 minuten gaar en goudbruin.

Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.