




Hoge appeltaart

10 Porties

 100 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 90 g cranberries
- ★ 150 g boter
- ★ 1 pak Koopmans Appeltaart
- ★ 1 ei
- ★ 6 appels
- ★ 20 g suiker
- ★ 1 tl kaneel
- ★ 3 el cranberrycompote

MATERIAAL: springvorm met bakpapier, steruitsteker

ZO MAAK JE HET

1. Ontdooi de verse cranberries en verwarm de oven voor op 165°C.
2. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet deze in met boter of bakspray.
3. Roer de boter met de mixer met garden zacht en voeg de appeltaartmix en $\frac{2}{3}$ van het losgeklopte ei toe.
4. Kneed het geheel tot een samenhangend deeg.
5. Bekleed met de helft van het deeg de bodem en de rand van de springvorm.
6. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes.
7. Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel, de cranberries en de cranberry compote.
8. Vul de vorm met het cranberry-appelmengsel en druk stevig aan.
9. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het resterende deeg uit tot een grote plak.
10. Steek met de steruitsteker sterren uit het deeg en verdeel speels over de bovenkant van de taart.
11. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei.
12. Bak de taart in 60 tot 75 minuten in de oven gaar en goudbruin.
13. Laat de taart circa 1 uur afkoelen in de vorm.
14. Bestuif de taart met poedersuiker voor een extra winters effect.

BRON: dekamarkt.nl

