Appeltaart met gember en kardemom

Ingrediënten

75 g Rozijnen
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
175 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
4 Stuk(s) Appel (Goudreinet of Elstar)
20 g Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Kaneel
1 el (eetlepels) Abrikozenjam
1.5 tl (theelepels) Kardemom (gemalen)
2 Cm Gember
20 g Roomboter (gesmolten)
1 el (eetlepels) Kaneel
3 el (eetlepels) Donkere basterdsuiker

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Boter om in te vetten
Mixer met gardes
Rasp
Bloem om te bestuiven

1. Voorbereiden

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

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en vet de springvorm in met boter of een bakspray.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **roomboter (175 g)** zacht in een beslagkom, voeg 2/3 van het losgeklopte **ei (1 stuks)** toe en de **Koopmans Appeltaartmix (1 pak)**. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg.

Bekleed met iets meer dan helft van het appeltaartdeeg de bodem en de rand van de springvorm.

3. Appelvulling maken

Schil de **appels (4 stuks**, Goudreinet of Elstar), verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de appelblokjes met de **suiker (20 g)**, de rozijnen, **kaneel (2 tl)**, de **abrikozenjam (1 el)**, de gemalen **kardemom (1-2 tl)** en de geraspte **gember (2 cm)**.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.

4. Patroon maken

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het resterende deeg uit tot een plak.

Meng voor de topping de **gesmolten roomboter (20 g)** met de **kaneel (1 el)** en de **donkerbruine basterdsuiker (3 el)**. Verdeel dit over de uitgerolde lap deeg en rol voorzichtig op. Snijd dunne plakjes van de rol en verdeel de plakjes over de appeltaart. Zorg dat de hele bovenkant bedekt is. Bestrijk het deeg met de rest van het **losgeklopte ei (1 stuks)**.

5. Appeltaart bakken

Bak de appeltaart in 50 à 60 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart met gember en kardemom circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.