# Appeltaart met kardemomcustard

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
175 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
10 Stuk(s) Kardemom
1 Liter(s) Melk
65 g Suiker (kristalsuiker)
60 g Custard (bijv. Koopmans)
2 el (eetlepels) Melk
1 Kg Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
40 g Basterdsuiker
2 el (eetlepels) Citroensap

## Keukenspullen

Schaal
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

## 1. Voorbereiden

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

## 2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **bakmix (1 pak Koopmans Appeltaart)** en 2/3 van het losgeklopte **ei** toe.

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

Bekleed de bodem en de randen van de springvorm zo gelijkmatig mogelijk met het appeltaartdeeg.

## 3. Custardvulling maken

Zet de **melk (1 liter)** in een steelpan op het vuur en voeg de **kardemompeulen (10 stuks)** en de **suiker (65 g)** toe. Laat op laag vuur de melk rustig trekken, ongeveer 20 minuten. Roer het regelmatig door.

Roer het **custardpoeder (60 g Koopmans Custard)** los met **melk (2 el)**.

Zet dan het vuur dan hoger, zodat de melk bijna gaat koken. Haal de kardemom uit het pannetje. Voeg het custardpoeder dat je al losgeroerd had toe en roer heel goed (eventueel met een garde) tot de vla dikker wordt.

Schenk de vla in een glazen schaal en dek het goed af met huishoudfolie.



## 4. Appel-custard vulling maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 165°C).

Schil nu de **appels (1 kg)**, boor de klokhuizen eruit en snijd ze in dunne plakken. Hussel ze om met het **citroensap (2 el)** en de **basterdsuiker (40 g)**.

Rangschik nu de appelpartjes in mooie cirkels in het bakblik. Als de bodem bedekt is, begin je daar bovenop een nieuwe laag, tot de appels op zijn.

Roer de custardvla even goed om en schenk over de appelpartjes.

Vul de appeltaart met de custard en verdeel de appels erover.

Bak de appeltaart ongeveer 60 minuten, de custard moet mooi goudbruin geblakerd zijn.

Laat de appeltaart volledig afkoelen voor je de taart aansnijdt, anders is de custard te vloeibaar.