Feestelijke paasappeltaart

Ingrediënten

220 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart extra deeg
1.4 Kg Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
30 g Suiker (kristalsuiker)
3 tl (theelepels) Kaneel
2 el (eetlepels) Poedersuiker
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
10 Stuk(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Schilmesje
Bakplaat
Kwastje
Spuitzak
Spuitmondjes gevarieerd
Zeefje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C/hetelucht 160°C). Vet de springvorm in met **boter** of gebruik een **bakspray**.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei** los in een kommetje. Doe 2/3 van het ei in de beslagkom samen met de **appeltaartmix**.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem en de rand van de springvorm.

3. Paasappeltaart vullen

Schil de **appels (1,4 kg)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de appelblokjes met de **suiker (30 g)** en de **kaneel (3 tl)**.

Rol het overgebleven deeg uit en snijd er een paashaas vorm uit ter grootte van 15 cm. Bak deze paashaas in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar op een met bakpapier beklede bakplaat in het midden van de oven. Laat de paashaas hierna buiten de oven afkoelen.

Verkruimel ondertussen het resterende deeg tot fijne kruimels en verdeel over de taart.

Bak de appeltaart in 65 tot 75 minuten gaar en goudbruin. Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

> Sjabloon
> Gebruik eventueel een vel papier als sjabloon om de goede grootte eruit te snijden.

4. Paasappeltaart decoreren

Decoreer de paashaas met **poedersuiker (2 el)** en plaats in het midden van de taart.

Klop de **slagroom (250 ml)** met wat **suiker (1 el)** op en vul een spuitzak. Spuit toefjes op de rand van de taart.

Druk tot slot de **paaseitjes (10 stuks)** in de slagroomtoefjes.