Luxe appeltaart plaatkoek

Ingrediënten

220 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
2 tl (theelepels) Gingerbreadkruiden
150 g Dr. Oetker Amandelspijs
2 Stuk(s) Appel (Jonagold)
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
2 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)
50 g Cranberries (gedroogd)
handje(s) Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Bakplaat
Bakpapier
Schilmesje
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Uitsteekvormpjes (grote en kleine ster)

1. Maak een appeltaartdeegbodem

Maak eerst het deeg, klop hiervoor de **boter (220 g)** romig, voeg de **appeltaartmix**, de **gingerbreadkruiden (1 el)** en twee derde van het **ei** toe. Kneed tot een samenhangend deeg. In een losse kom kneed je voor de vulling het **amandelspijs (150 g)** en 1 el van het overgebleven **ei** door elkaar. Bekleed een bakplaat van minimaal 20 x 30 cm met bakpapier. Gebruik maximaal twee derde van het appeltaartdeeg voor de bodem. Rol dit uit en snijd indien nodig bij om er een mooie rechthoekige lap deeg van te maken. De rest van het deeg is straks voor de decoratie. Verdeel het spijsmengsel over het deeg, laat de randjes vrij.

2. Maak een appelvulling

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

Schil de **appels (2 stuks)** en verwijder de klokhuizen. Snijd in kwarten. Deze kwarten snijd je in plakjes. Meng de schijfjes appel met **gingerbreadkruiden (1 tl)**, **kristalsuiker (3 el)**, **cranberry's (50 g)** en de **custardpoeder (2 el)**. Verdeel het appelmengsel gelijkmatig over de plaatkoek. Rol het resterende appeltaartdeeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Steek of snijd sterren in verschillende formaten uit. Decoreer hier de bovenkant van de plaatkoek mee.

3. Bak de luxe appeltaart-plaatkoek

Bak de plaatkoek in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin. Vlak voor serveren bestuif je de appeltaart-plaatkoek met **poedersuiker (handje)**.