Speculaas appeltaart

Ingrediënten

200 g Boter (op kamertemperatuur)
1 tl (theelepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)
155 g Donkere basterdsuiker
1 snufje(s) Zout
300 g Koopmans Patentbloem Kristal
3 el (eetlepels) Speculaaskruiden
3 el (eetlepels) Melk
1.5 Kg Appel
35 g Custard (bijv. Koopmans)
Kaneel
35 g Suiker (kristalsuiker)
200 g Dr. Oetker Amandelspijs
1 Stuk(s) Eidooier
10 g Boter (ongezouten roomboter)
3 el (eetlepels) Abrikozenjam

Keukenspullen

Bakpapier
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Kwastje
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Steelpan

1. Speculaas-appeltaartdeeg maken

Klop de **zachte boter (200 g)**, **bruine basterdsuiker (155 g)**, **citroenrasp (1 tl)** en het **zout (1 snufje)** romig.

Meng de **bloem (300 g)** en **speculaaskruiden (3 el)** door elkaar.

Voeg het speculaasmengsel toe aan het botermengsel. Voeg tenslotte **melk (2 à 3 el)** toe. Meng kort tot een samenhangend appeltaartdeeg.

Laat het speculaas-appeltaartdeeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

2. Appeltaartvulling maken

Schil de **appels (1,5 kg)** en snij deze in partjes van 3 à 4 millimeter dik.

Voeg de **Koopmans custardpoeder (35 g), suiker (35 g)** en **kaneel (naar smaak)** toe en schud de appels goed om.

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Vet de zijkanten in met bakspray en bestrooi de springvorm met bloem.

Bekleed de springvorm met het speculaas-appeltaartdeeg.

Kneed de amandelspijs met de **eierdooier (1 stuks)** en de **roomboter (10 g)** tot een samenhangend geheel. Rol de **amandelspijs (200 g)** uit tot een ronde plak. Leg deze plak op de bodem van de springvorm.

Houd 1/3 van de appelpartjes apart. Vul met de andere appelpartjes de taartvorm. Leg een bord op de appelpartjes en duw de appelpartjes aan door op het bord te leunen.

Leg tenslotte de overige appelpartjes in een cirkel in de taartvorm (zie foto).

3. Speculaas-appeltaart bakken

Bak de speculaasappeltaart 50 tot 55 minuten gaar.

Laat de speculaasappeltaart afkoelen op een rooster en bestrijk deze daarna met de **abrikozenjam (3 el)**.