

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
220 g (gram) Roomboter (of margarine)
1 Stuk(s) Ei
1.4 Kg Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
100 g (gram) Rozijnen
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 tl (theelepels) Kaneel
Bloem om te bestuiven

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Deegroller
Mes (scherp)

1. Voorbereiden

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor **Elektrisch 180° / Hetelucht 165°**

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

2. Appeltaartdeeg bereiden

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuk)** 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.

3. Spooky appeltaart vullen

Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem en de rand van de springvorm. Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast zetten.

Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit stevig aan met een bord.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol van het resterende deeg uit. Snijdt hierin twee gaten voor de ogen van de appeltaart. Leg de plak op de appeltaart. Snijdt de mond in de deegplak.

Druk de zijkant van de taart mooi aan door onregelmatig het deeg aan de drukken. Laat het deeg niet over de rand hangen omdat dit tijdens het bakken van de rand valt (of plaats een bakplaat met bakpapier onder het rooster met appeltaart).

4. Spooky appeltaart bakken

Bestrijk bovenkant van de taart met de rest van het losgeklopte ei.

Bak de appeltaart in 65 – 75 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdt. Doe dit voorzichtig zodat de rand van appeltaart niet breekt.