Winterse appeltaart met sterren

Ingrediënten

100 g Cranberries (diepvries)
175 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
1 Stuk(s) Ei
6 Stuk(s) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
20 g Suiker (kristalsuiker)
1 snufje(s) Kaneel
3 el (eetlepels) Cranberrycompote
Poedersuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø18 cm
Mixer met gardes
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Uitsteekvormpje (ster)

1. Voorbereiden

Ontdooi de verse **cranberries (100 g)** en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C). Bekleed de springvorm met bakpapier en vet deze in met boter of bakspray.

2. Taartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** met de mixer met garden zacht en voeg de appeltaartmix van **Koopmans Appeltaart (1 pak)** en 2/3 van het losgeklopte **ei (1 stuks)** toe. Kneed het geheel tot een samenhangend deeg.

Bekleed met de helft van het deeg de bodem en de rand van de springvorm.

3. Taartvulling maken

Schil de **appels (6 stuks,** Goudreinet, Elstar of Jonagold), verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes.

Meng de appelblokjes met de **suiker (20 g)**, **kaneel (snufje)**, de cranberries en de **cranberrycompote (3 el)**. Vul de vorm met het cranberry-appelmengsel en druk stevig aan.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het resterende deeg uit tot een grote plak. Steek met de uitsteker sterren uit het deeg en verdeel speels over de bovenkant van de taart.

4. Bakken en serveren

Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei. Bak de taart in 60 tot 75 minuten in de oven gaar en goudbruin.

Laat de taart circa 1 uur afkoelen in de vorm. Bestuif de taart met wat **poedersuiker** voor een extra winters effect.