Appelkruimeltaart

Wat heb je nodig

1 pak appelkruimeltaart (Koopmans)
100 gram koude boter
1 ei
3 appels
50 gram rozijnen
20 gram suiker
2 theelepels kaneel
boter om in te vetten

Was de rozijnen.
Laat de rozijnen uitlekken in een zeef.
Snijd de boter in kleine stukjes.

Doe de stukjes boter in een beslagkom.
Doe de inhoud van het pak erbij.
Mix het met de mixer tot een kruimelig deeg.

Breek het ei in een kopje en giet het bij het deeg.
Mix het deeg nog 1 minuut.
Zet het deeg 30 minuten in de koelkast.

Schil de appels, snijd ze in vieren en haal de klokhuizen eruit.
Snijd de appels in stukjes en doe ze in een beslagkom.
Doe de suiker, de kaneel en de rozijnen erbij.
Meng alles goed door elkaar.

Zet de oven op 180 graden en vet een springvorm in.
Doe ¾ deel van het deeg in de springvorm.
Druk het licht aan en vorm een opstaande rand van 3 cm.
Doe het appelmengsel in de springvorm.

Verdeel de rest van het deeg over het appelmengsel.
Druk het licht aan.
Bak de taart in 50 minuten goudbruin en gaar.
Laat de taart 1 uur afkoelen, voor je de springvorm verwijdert.