

Mini appeltaartjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

heerlijke mini appeltaartjes met een vleugje kaneel, gemaakt zonder commerciële mix. Heb je nog wat appels liggen die niet zo lekker meer zijn, maar wel op moeten? Gebruik ze dan voor dit recept!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 13 STUKS

MAAK TIJD: 30

BAKTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- vulling
- 3 grote elstar appels
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- Koekdeeg
- 225 gram koude (room)boter
- 95 gram boekweitmeel
- 70 gram rijstmeel
- 30 gram maiszetmeel
- 125 gram aardappelzetmeel
- 220-225 gram suiker
- 70 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 volle theelepels bakpoeder (5 gram)
- 1-2 theelepel kaneel
- 3 snufjes zout
- 2 theelepels xantaangom
- 2 theelepels psylliumvezelpoeder
- 1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze:

1. Snijd de boter in blokjes en voeg alle ingrediënten voor het deeg toe. Kneed met de hand een soepel deeg. De boter moet tijdens het kneden zacht worden waarna je een mooie deegbal krijgt. Dus blijf doorkneden tot je dit verkregen hebt.
2. Neem een muffinbakvorm en vet deze in met bakspray,
3. Leg in elk vormpje 2 reepjes bakpapier die uitsteken boven de opening.
4. Leg in elke opening een bolletje deeg van 50 gram. Doop de onderkant van een glas in rijstmeel en duw het deegbolletje goed in (beweeg met het glas links en rechts zodat je deeg naar de zijkanten duwt.
5. Druk zelf het deeg met de vinger daarna nog even overal even dik en mooi recht incl de zijkanten. strooi in elke deegcupje een theelepel paneermeel, deze absorbeert het vochtige van de appelvulling.
6. Begin nu aan de vulling. Schil de appels en rasp ze. Voeg de suiker en kaneel toe en roer goed door.
7. Verdeel over elk deegcupje een flinke lepel vulling.
8. Pluk stukjes/bolletjes deeg van het koekdeeg wat over is en verdeel over de appelvulling.
9. Strooi er nog wat amandelschaafsel over en bak in een voorverwarmde oven op 180 graden voor 30 minuten. Kleuren de taartjes aan het einde van de baktijd snel, verlaag dan de temperatuur naar 175 C.
10. Verwarm de abrikozenjam en smeer met een bakkwast de bovenkant van de appeltaartjes in na het bakken.
11. Wanneer de appeltaartjes stevig genoeg zijn om overgezet te worden op een rooster, pak je de uitstulpjes van de bakpapierreepjes vast en trek je de appeltaartjes op deze manier makkelijk los.
12. Eet ze lekker lauwwarm op of laat goed afkoelen op een rooster.

Eet smakelijk!

Notities: