



## Mini appeltaartjes

Maak de klassieke appeltaart eens op een andere manier, namelijk in mini variant. Met behulp van de FunCakes mix voor Cookies en een muffin bakvorm bereid je eenvoudig deze mini appeltaartjes. Vul de vormpjes op met banketbakkersroom en een verrukkelijk appel mengsel.

## Boodschappenlijstje

---



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111  
5,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118  
10,69 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière  
500g

F10150  
6,25 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram (room)boter
- 1 ei (circa 50 gram)
- 3 appels
- Zakje vanille suiker
- Kaneel
- 250 ml water
- Paneermeel

Maak eerst het deeg, meng hiervoor 500 gram mix met 150 gram boter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Schil en snijd de appels in kleine stukjes en strooi hier de vanille suiker en het kaneel overheen. Meng dit goed door elkaar.

Ondertussen maak je de banketbakkersroom. Hiervoor meng je 100 gram mix met 250 ml water. Klop dit mengsel in circa 5 minuten tot een gladde massa. Laat de room even opstijven.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 1 cm dik en steek hier rondjes van circa 7 cm uit. Vet de muffin bakvorm in en bekleed de binnenkant van de bakjes met het deeg. Strooi een beetje paneermeel over de bodem. Op deze manier trekt het vocht niet te veel in de bodem.

Vul de bakjes met een laagje banketbakkersroom en vul het op met het appelmengsel. Dek de taartjes af met reepjes deeg of met verkruimeld deeg. Bak in een voorverwarmde oven op 170 °C (heteluchtoven 150°C) 25-30 minuten goudbruin.

Met een lekkere toef slagroom en een bolletje vanille ijs maak je het natuurlijk helemaal af!

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*