

## Mini Apple Pies / Mini Apple Pies



### **Boodschappenlijstje**

een rol bladerdeeg  
2 grote appels (Elstar)  
rozijnen, naar smaak  
1 eetlepel fijne suiker  
1 theelepel gemalen kaneel  
1 biologisch ei (S)

### **Optioneel**

125ml slagroom  
1 eetlepel suiker

### **Zo maak je de Mini Apple Pies**

Schil de appels, snij ze in kleine stukjes en ze in een kom met de rozijnen. Doe de suiker en kaneel bij het fruit en meng het door het appelmengsel.

Vet een grote mini-cupcake vorm in.

Leg het bladerdeeg uit en steek er cirkeltjes uit.

Druk de cirkeltjes voorzichtig in de bakvorm.

Druk de restjes afgesneden deeg op elkaar en leg het even opzij.

Vul eerst de bakjes met het appel- en rozijnenmengsel.

Rol dan de restjes deeg dun uit en snij het in dunne stroken.

### **Verwarm de oven voor tot 200°C**

Klop het ei los, strijk ei op elk randje van de pie.

Druk dan de strookjes er op, bestrijk ze ook met ei.

Bak de mini-pies in 15 minuten goudbruin en gaar.

Laat de pies eerst in de vorm afkoelen.

Wip ze er dan met een puntig mesje uit en laat verder afkoelen op een rooster.

### **Serveer de taartjes met of zonder slagroom bij koffie of thee**

## Mini Apple Pies / Mini Apple Pies



### Shopping list

a roll of puff pastry  
2 large apples (Elstar)  
raisins, to taste  
1 tablespoon caster sugar  
1 teaspoon ground cinnamon  
1 organic egg (S)

### Optional

125ml double cream  
1 tablespoon caster sugar

### How to make the Mini Apple Pies

Peel and core the apples and cut them into small pieces.  
Place them in a bowl with the raisins.  
Add the sugar and cinnamon to the fruit and mix it into the apple mixture.  
Grease a large mini cupcake tin.  
Lay out the puff pastry and cut out circles.  
Gently press the circles into the baking tin.  
Push the trimmed dough scraps together and set aside for a moment.  
First, fill the cups with the apple and raisin mixture.  
Then roll out the dough scraps thinly and cut them into thin strips.

### Preheat the oven to 200°C

Beat the egg and brush each edge of the pie.  
Then press the strips onto the pastry and brush them with the egg as well.  
Bake the mini pies for 15 minutes until golden brown and cooked through.  
Allow the pies to cool in the tin first.  
Then carefully lift them out with a sharp knife and  
Let the Mini Apple Pies cool completely on a wire rack.

**Serve the Pies with or without whipped cream with coffee or tea**