

Mini- appeltaartjes / Mini apple tartlets



Boodschappenlijstje voor 6 taartjes

1 rol bladerdeeg
3 kleine of 2 grote appels
60 gram rietsuiker
1½ eetlepel tarwemeel
¾ theelepel kaneel
snufje zout
6 theelepels boter

Zo maak je de mini-appeltaartjes

Rol het deeg uit, steek er 6 cirkels uit en vet een muffin-bakblik in.
laat de cirkels voorzichtig in de kuiltjes zakken, druk ze aan en prik gaatjes in de bodem.
Zet het bakblik met de deegcirkels 15 - 20 minuten in de vriezer.

Schil intussen de appels en verwijder de klokhuizen, snij de appels doormidden.
Snij de halve appels in schijfjes en als het grote appels zijn halveer ze dan weer.
Hou de schijfjes appel bij elkaar dan kun je ze in 1 keer in de taartbakjes zetten.

Roer in een kleine kom de suiker met het meel, kaneel en zout door elkaar.

Verwarm de oven voor op 200°C en schuif het rek in het midden van de oven

Haal de taartbakjes uit de vriezer en druk de appelschijfjes er in.
Bestrooi de taartjes met het suikermengsel en leg er een theelepel boter bovenop.
Bak de taartjes in +/- 20 minuten goudbruin, laat ze voor het serveren 5 minuten afkoelen.

Mini- appeltaartjes / Mini apple tartlets



Shopping list for 6 mini tartlets

1 roll of puff pastry
3 small or 2 large apples
60g demerara sugar
1½ tablespoons plain flour
¾ teaspoon of cinnamon
pinch of salt
6 teaspoons butter

How to make the mini apple tartlets

Roll out the dough, cut out 6 circles and grease a muffin tin.
Carefully lower the circles into the holes, press gently down and prick holes in the bottom.
Place the baking tin with the dough circles in the freezer for 15 - 20 minutes.

Meanwhile, peel and core the apples, cut the apples in half.
Cut the half apples into slices and if you have large apples cut them in half again.
Keep the apple slices together so you can place them as a whole in the tartlet cases.

In a small bowl, stir together the sugar with the flour, cinnamon and salt.

Preheat the oven to 200°C and slide the rack into the middle of the oven

Remove the muffin tin from the freezer and put the apple slices in the cases.
Sprinkle each tartlet with the sugar mixture and place a teaspoon of butter on top of it.
Bake the tartlets in +/- 20 minutes golden brown, let them cool for 5 minutes before serving.