

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Mini-appeltaartjes

Wat heb je nodig?

- 1 vanillestokje
- 200 g witte chocolade
- 200 g gezouten boter
- 200 g witte basterdsuiker
- 3 tl kaneel
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 2 appels, friszoet en stevig
- 2 eieren



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Schraap uit de helft van het met de punt van een mes het merg eruit. Doe het merg, de chocolade, de boter en suiker in een pan en smelt al roerend op laag vuur. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen.
2. Zeef de kaneel en het bakmeel boven een kom. Snijd de appels in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd elk kwart in 4 partjes. Leg in elke quichevorm 4 appelpartjes in een waaiervorm.
3. Roer de eieren door het chocolademengsel. Spatel het bakmeel door het beslag en verdeel het over de vormpjes. Bak ze ongeveer 25 minuten in de oven. Laat de taartjes 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal ze uit de vorm, bestrooi ze met kaneel.

Bron: ah.nl

