

Recept

Appeltaartjes

Benodigheden

- ✓ 6 pakjes bladerdeeg (diepvries) ontdooid
- ✓ 2 Elstar appels, geschild en in dunne plakjes
- ✓ 1 eetlepel citroensap
- ✓ kaneelpoeder
- ✓ 3 eetlepels abrikozen- of rozenbotteljam



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius. Bekleed 6 vormpjes (doorsnede 10cm) met het deeg en snijd de hoekjes af. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Besprenkel de appel met het citroensap (dit zorgt ervoor dat de appel niet verkleurd). Verdeel de appel over het deeg en strooi er kaneel over. Bak de taartjes circa 20 minuten in de oven. Neem daarna de taartjes uit de oven en bestrijk ze met wat jam. Serveer ze warm of koud.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 39

EET SMAKELIJK!

