Kleine appeltaartjes met pecannoten

Ingrediënten

1 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Appeltaart
175 g Boter (op kamertemperatuur)
3 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
50 g Pecannoten
20 g Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Kaneel
1 el (eetlepels) Abrikozenjam
1 Rasp van een citroen

Keukenspullen

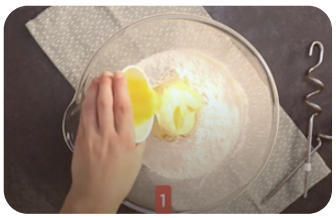
Muffin bakvorm
Mixer met deeghaken
Bakpapier
Boter om in te vetten
Rasp
Bloem om te bestuiven

1. Bereidingsvideo - Kleine appeltaartjes



2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en vet de muffinbakvorm in met boter of bakspray. Knip smalle stroken van het bakpapier. Leg een strook in de muffin bakvorm en een tweede strook er haaks op. Dit helpt straks om de appeltaartjes uit de vorm te halen.



3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom, voeg **2/3e** van het losgeklopte **ei** toe en de **appeltaartmix (1 pak)**.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg.



4. Kleine appeltaartjes bakken

Bekleed de muffinbakvorm met 2/3 van het appeltaartdeeg.

Schil de **appels (3 stuks)**, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine blokjes. Hak de **pecannoten (50 g)** grof. Meng de appelblokjes met de **suiker (20 g)**, de **kaneel (2 tl)**, de **abrikozenjam (1 el)**, de gehakte pecannoten en de **rasp van een citroen**.

Vul de vormpjes met het appelmengsel en druk dit aan.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het resterende deeg uit tot een plak en snijd dunne stroken uit het deeg. Verdeel de reepjes kruislings over de appeltaartjes, zodat er een mooi ruitjespatroon ontstaat. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte **ei**.

Bak de appeltaartjes in 25-30 minuten gaar en goudbruin. Laat de kleine appeltaartjes circa 1 uur afkoelen voordat je ze uit de vormpjes haalt. Bestuif ze vlak voor het serveren eventueel met wat poedersuiker.