

Kruimige appeltaartjes

Oven: 175° – 25 minuten

Ingrediënten:

- 400 g zelfrijzend bakmeel
- 125 g basterdsuiker
- 200 g boter op kamertemperatuur
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 el melk
- ½ tl zout
- 1 ½ grote appel
- 75 g rozijnen
- kaneel
- 1 tl/15ml suiker



Bereiding:

- Wel de rozijnen 15 min in warm water.
- Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm hem voor.
- Vet een muffin bakblik in met boter.
- Meng alle droge delen door elkaar.
- Voeg boter en melk toe en meng alles met de mixer tot een kruimelig deeg.
- Schil de appel, snij hem in kleine stukjes en meng met de rozijnen, de suiker en de kaneel.
- Verdeel de helft van het deeg over de vormpjes en druk het rondom iets aan.
- Verdeel het appel/rozijnen over de vormpjes, dek de appelvulling af met de rest van het deeg en druk de kruimels voorzichtig aan.
- Plaats de plaat in de oven en bak ze in ± 25 minuten op 175° goudbruin.
- Laat ze 5 min. afkoelen en haal ze dan uit de muffinvorm. (theedoek of plank over bakblik leggen en dan omkeren.)
- Laat ze op een rooster verder afkoelen en bestrooi ze bij het serveren met poedersuiker.