

Speculaas appeltaartjes

Oven: 170° – 40 minuten

Ingrediënten:

Deeg

- 180 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g donkere basterdsuiker
- 100 g boter
- 5 g speculaaskruiden
- 1 zakje vanillesuiker
- ¼ tl zout
- ½ ei

Vulling

- 1-2 grote appel
- 35 g suiker
- 1 tl speculaaskruiden
- 125 g amandelspijs
- ½ ei

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed tot een stevig deeg. Verdeel in drie delen, gebruik twee delen voor de volgende stap en leg het derde deel even opzij.
- Vet een muffin bakvorm in en bestuif deze met bloem. Rol de twee delen deeg uit en steek er met een grote bakring (of een kom) rondjes deeg uit, deze rondjes moeten groot genoeg zijn om de bodem en zijkant van elke muffinvorm te bedekken. Bekleed zoveel mogelijk muffinvormpjes tot het deeg op is.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in blokjes. Doe alle blokjes appel in een grote kom. Meng de suiker en speculaaskruiden erdoor.
- Kneed de andere helft van het ei door het amandelspijs. Verdeel dit over de bodems, gevolgd door de appelvulling. Belangrijk is dat de blokjes appel er zo compact mogelijk in zitten. Druk de vulling stevig aan en verschuif eventueel hier en daar wat appeltjes.
- Rol het resterende stuk deeg opnieuw uit en snijd er dunne stroken van. Snijd ze op maat en leg kruislings bovenop de taartjes.
- Bak de speculaas appeltaartjes in 40 minuten, laat de taartjes afkoelen in de vorm zodat ze steviger worden.

