

Appels gebakken als taartjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

5 appels (stevige)
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels kristalsuiker
1 eetlepel bloem
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1⁄4 theelepel nootmuskaat
1⁄4 theelepel zout
1 kruimeldeeg (kant-en-klaar)
1 ei

Bereidingswijze

1. **Snij van 4 appels 1,5 cm van de bovenkant. Snij eventueel ook een klein stukje van de onderkant, de appels moeten recht kunnen blijven staan. Met een meloenballetjesmaker kun je de appel uithollen. Hou het vruchtvlees bij, maar verwijder de klokhuizen.**

2. **Schil de overgebleven appel en snij al het vruchtvlees fijn. Meng alles in een kom met het citroensap, de bruine suiker, de kristalsuiker, de bloem, het kaneelpoeder, de nootmuskaat en het zout. Verdeel dit mengsel over de vier uitgeholde appels.**

3. **Rol het kruimeldeeg uit en snij er dunne reepjes van ± 1 cm van. Bestrijk de randen van de appels met losgeklopt ei. Maak over de top van elke appel een gekruist patroon van deegreepjes, zoals een taart. Bestrijk het deeg met ei.**

4. **Zet de appels naast elkaar in een ovenschaal. Voeg water toe totdat de appels 2,5 cm onder staan. Dek af met aluminiumfolie en zet 20 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven. Verwijder de folie en laat nog 25 minuten verder bakken, zodat het deeg mooi kan bruinen en de vulling gaar is. Laat even afkoelen voordat je de appels serveert.**