

Britse appeltaartjes

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram appels (geschild, zonder klokhuis, grof gesneden)
500 gram rozijnen
250 gram gedroogde abrikozen
1 sinaasappel (schil, fijngesneden)
100 gram boter
100 gram bruine suiker
150 gram amandelschilfers
1 eetlepel vijfkruidenpoeder
1 eetlepel kaneel
1 eetlepel nootmuskaat
1 borrelglaasje amaretto
2 rollen kruimeldeeg (kant-en-klaar)
bloemsuiker

Bereidingswijze

1. **Doe de appels, rozijnen, abrikozen, sinaasappelschil, boter, bruine suiker en amandelschilfers in de keukenrobot. Mix tot een grove puree. Breng op smaak met vijfkruidenpoeder, kaneel, nootmuskaat en amaretto.**

2. **Steek uit het kruimeldeeg 12 rondjes die passen in een muffinvorm (en het liefst iets groter zijn, het deeg zal krimpen tijdens het bakken). Beboter de muffinvorm en bekleed met 6 van de rondjes. Verdeel hierover het appelmengsel. Dek af met de rest van de rondjes. Steek uit de rest van het kruimeldeeg 6 sterren en leg ze hier bovenop. Bak 20 à 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Bestrooi met bloemsuiker.**