



## Kleine appelkrumeltaartjes

### Ingrediënten voor 8 kleine appelkrumeltaartjes:

- 400 gram tarwebloem + een beetje extra
- 200 gram suiker
- 2 eetlepels koud water
- 1 ei
- 250 gram boter
- Mespuntje zout
- 200 gram banketbakkersroom (8 ruime eetlepels)
- 1 kilo Goudreinet appels
- 2 theelepels kaneel
- 1/2<sup>de</sup> citroen

### Extra benodigdheden:

- 8 kleine quichevormpjes
- 1 deegroller

Mocht je geen tijd of zin hebben om de banketbakkersroom zelf te maken kun je eventueel een zakje van dr. Oetker gebruiken. Maar mocht je wel voldoende tijd hebben, probeer het dan eens zelf te maken, naar bijvoorbeeld het [recept van Cees Holtkamp](#). Dat recept gebruik ik sinds een tijdje, en sinds die willen ze hier thuis geen zakjes banketbakkersroom meer. Begin met het maken van de banketbakkersroom, want deze heeft even tijd nodig om af te koelen.

Mix 200 gram boter met 120 gram suiker door elkaar. Doe dit met een keukenmachine of een handmixer.

Als de boter luchtig is en je geen klontjes meer hebt kun je het ei, koud water en een mespuntje zout toevoegen. Mix net zo lang tot het ei volledig door de boter en suiker opgenomen is.

Voeg vervolgens de 300 gram bloem beetje bij beetje toe. Nu wordt het steeds zwaarder met een handmixer, de keukenmachine kan het waarschijnlijk nog wel aan.

Wanneer 2/3<sup>de</sup> van de bloem toegevoegd en goed gemengd is neem ik het met de hand over om het laatste beetje bloem erdoor te kneden.

Kneed het laatste deel van de bloem door het deeg en zorg dat je een stevig deeg krijgt.

Pak het deeg in plasticfolie en leg dit voor (minimaal) een uur in de koelkast.

In de tussentijd heb je tijd om de appels te schillen en in plakjes te snijden. Pers het sap van een halve citroen uit en giet dit over de appels. Het citroensap gaat verkleuring van de appels tegen. Breng de appels op smaak met 30 gram suiker, 2 theelepels kaneel.

Maak het kruimeldeeg net voor je het deeg van de bodem uit de koelkast gaat halen. Kneed 50 gram boter met 100 gram bloem, 50 gram suiker en een mespuntje zout door elkaar tot er kruimels ontstaan.

Zet ongeveer 5 minuten voor je het deeg uit de koelkast haalt de oven op 180 graden, zodat deze kan voorverwarmen. Vet de quichevormpjes in en bestuif deze met een beetje bloem.

Bestuif je werkbank met een beetje bloem en rol hier het deeg erop uit. Zorg dat het deeg voldoende groot is uitgerold dat je er quichevormpjes mee kunt bekleden. Snijd of steek 8 rondes uit het deeg en leg deze in de bakvormen. Zorg dat je deeg ook goed aan de zijkant van de vorm drukt, snijd het overtollige deeg van de randen af.

Doe in ieder quiche vormpje 1 ruime eetlepel banketbakkers room en smeer dit uit over de bodem. Verdeel de appels over de 8 vormpjes en druk deze een beetje aan. Bedek de appels met het kruimeldeeg, zorg dat je voor alle appeltaartjes ongeveer evenveel kruimels hebt.

Plaats de appelkruimeltaartjes voor 35 à 40 minuten in de voorverwarmde oven. Dat ligt aan je oven, die van mij stond 40 minuten in een heteluchtoven.