

# DRIEKONINGENTAARTJES



## Ingredienten

Voor 6 taartjes

- 4 appels
- 40 g boter
- 50 g kokossuiker
- ¼ theelepel kaneel
- 1 snuifje zout
- 2 vellen bladerdeeg
- 1 ei



## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes van ongeveer 1 cm x 1cm.

Smelt de boter in een grote pan, doe er de appels en bestrooi met de suiker.

Laat de appels op een laag vuur zacht worden en karameliseren. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Roer de kaneel en het zout door de gekarameliseerde appels. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

Druk met een ronde uitsteekvorm van ongeveer 15 cm (of een omgekeerd kommetje) 12 cirkels uit het bladerdeeg.

Verdeel de appels over 6 van de bladerdeeg cirkels. Drapeer de ander 6 cirkels over de appels.

Gebruik een vork om de rand van de taartjes stevig aan te drukken.

Klop een ei los in een klein kommetje en bestrijk de bovenkant van de taartjes ermee.

Bak de taartjes 15 minuten op een beklede bakplaat in een op 190°C voorverwarmde oven.

Laat afkoelen op een rooster.



Deel jouw foto's #kidibul

