

RENDIER APPELGEBAKJES MET DADEL KARAMEL



Ingredienten

- 100 g boter
- 175 g ruwe rietsuiker
- 1 ei
- 175 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- een snuifje zout
- 3 kleine appels
- 300 g dadels, ontpit
- 1 l water
- 1 eetlepel amandelpasta of pindakaas
- 16 krokante pretzels
- 8 granaatappel pitjes
- 16 snoepoogjes



Bereidingswijze

Smelt de boter en laat die afkoelen. Doe de afgekoelde boter in een kom en doe er de ruwe rietsuiker en het ei bij.

Klop met een elektrische mixer tot een luchtig geheel. Spatel de bloem, bakpoeder en zout onder het botermengsel.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Meng de appel onder het beslag.

Stort het beslag uit in een beklede bakvorm en strijk het oppervlak glad. Bak 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Laat volledig afkoelen.

Snij het gebak over de langste kant in twee. Snij daarna elke helft in 4 driehoeken.

Doe het water en de dadels in een kom en laat 10 minuten zachtjes pruttelen.

Mix de dadels met 150 ml van het kookwater en de amandelboter met een blender, staafmixer of food processor tot een gladde pasta.

Besmeer de gebakjes met de dadel karamel. Werk af met de pretzels, snoepoogjes en granaatappelpitjes.



Deel jouw foto's #kidibul

