

PAASGEBAKJES



Ingredienten

Voor 10 gebakjes

- 2 appels
- 200 g blauwe bessen
- 75 ml Kidibul Appel-Aardbei
- 1 eetlepel agavesiroop
- 2 vellen kruimeldeeg
- 100 g poedersuiker
- 2 eetlepels water
- 1 theelepel rode bieten sap
- sprinkles



Bereidingswijze

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in kleine stukjes.

Doe de appel, bessen, Kidibul Appel-Aardbei en agavesiroop in een pannetje en laat 20 minuten zacht pruttelen tot een confituur. Laat afkoelen.

Gebruik de uitsteekvormpjes (in de vorm van een ei) om 20 stukjes deeg uit het kruimeldeeg te halen.

Schep een lepeltje confituur in het midden van 10 kruimeldeeg vormpjes. Laat genoeg ruimte over aan de zijkant zodat de confituur niet uitloopt.

Bedankt elk vormpje met confituur met de andere 10 kruimeldeeg vormpjes. Gebruik een vork om de rand van de gebakjes stevig aan te drukken.

Klop een ei los in een klein kommetje en bestrijk er de bovenkant van de gebakjes mee.

Bak 15-20 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Meng de poedersuiker, water en rode bieten sap en doop de bovenkant van de afgekoelde taartjes in het glazuur.

Bestrooi de gebakjes met sprinkles terwijl het glazuur nog nat is.



Deel jouw foto's #kidibul

