

Ineke's Appelkruïmeltaartjes

Dit zijn wel zo'n beetje de lekkerste appeltaartjes die ik ken

Recept voor ongeveer 12 stuks van Ineke's appelkruïmeltaartjes.

Je hebt nodig:

4 stevige appels
10 gedroogde abrikozen
handje rozijnen, eventueel een scheutje rum
beetje kaneel,
250 g. zelfrijzend bakmeel
175 g. witte basterd suiker
1 zakje vanillesuiker
mespunt zout
150 g. koude harde boter
1 ei losgeklopt

Voor de kruïmellaag:

100 g. zelfrijzend bakmeel
75 g. suiker
75 g. koude harde boter
1 zakje vanillesuiker
1 mespunt zout
een vorm voor 12 muffins.



Snijd de appels in stukken, net als de abrikozen; voeg de rozijnen toe kaneel, rum en water. Breng het aan de kook en laat een nacht staan.

Laat het uitlekken. Doe bakmeel, basterdsuiker, vanillesuiker, zout en boter in een kom +2/3 van het ei. Kneed een samenhangend deeg, en vul de vormpjes er zo mee, dat een rand en bodem ontstaat (er kan ook een papieren cake vormpje in de muffinvormpjes gedaan worden).

Vul de deegvormpjes met het fruitmengsel en daarop wat kruïmeldeeg. Dat maak je zo: de ingrediënten voor de kruïmellaag en het resterende ei, met de vingers tot een kruïmelige massa maken. Druk het ietsje aan.

Bak het geheel in een voorverwarmde oven (160gr.) in ongeveer 25 min. gaar.