



Appeltaart slofjes

Wil je een andere draai geven aan een klassieke appeltaart? Maak dan deze mini variant! Met dit recept voor Appeltaart slofjes leer je hoe je stap voor stap deze heerlijke traktatie maakt. Altijd erg lekker bij een kopje koffie en thee op een verjaardag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
4,25 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Dr. Oetker Rouleau à pâtisserie en bois Ø6,5x43cm

DRO1632
14,99 €



Dr. Oetker tablisant pour Chantilly 3x8g

1-50-100507
0,95 €



Patisse Cercle de Dressage Ø7x3,5cm

P2094
3,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Sloffenbodem 500 gr
- FunCakes Bake and Release Spray
- FunCakes Amandelspijs 250 gr
- Dr. Oetker Klop-fix 1 Zakje
- 2 eieren
- 155 gr ongezouten roomboter
- 250 ml slagroom
- 4 grote appels
- 50 gram rozijnen
- Kaneel
- Eetlepel witte basterdsuiker

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Spuitmondje 1M
- Patisse Garneerring 7cm 12x
- Patisse Bakpapier Vellen
- Dr. Oetker Deegroller Hout Ø6,5x43 cm
- Plastic folie
- Bakplaat
- Dunschiller

Stap 1: Bak de slofjes

Doe 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met 1 ei en 155 gram ongezouten roomboter in een mengkom en mix dit met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray 12 bakringen in met bakspray, heb je niet zoveel bakringen bak dan in etappes. Kneed het deeg uit de koelkast weer soepel. Rol het uit tot een dikte van 8 mm op een met bloem bestoven werkblad. Steek met de ringen 12 plakjes deeg uit. Leg deze plakjes met de ringen eromheen op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng 250 gram Dr. Oetker amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit op de plakjes deeg toefjes amandelspijs. Bak de rondo's in 20-25 minuten gaar en laat ze daarna volledig afkoelen.

Stap 2: Maak het appelmengsel en vul de slofjes

Schil de appel en snijd deze in kleine blokjes. Bak de appeltjes samen met de rozijnen, kaneel en een eetlepel basterdsuiker in een klein klontje boter in een koekenpan zacht en laat afkoelen. Klop de slagroom samen met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en het zakje slagroomversteviger. Doe de slagroom ook in een spuitzak met spuitmond 1M. Leg op elke koek een flinke eetlepel appeltjes en garneer met een flinke toef slagroom. Strooi eventueel wat kaneel over de slagroom.

Stap 3: Geniet van deze heerlijke Appeltaart slofjes!