



EENPERSOONS-APPELTAART

GEBAK – 4 PERS. – 40 MIN. BEREIDINGSTIJD + 25-30 MIN. WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

140 g spelt- of tarwebloem, plus extra om te bestuiven
70 g fijne kristalsuiker
1½ middelgroot ei
65 g ongezouten roomboter (koud)
40 g hazelnootmeel*
2 kleine appels
2 tl kaneel
2 el hazelnootolie

* Je kunt hazelnootmeel kant-en-klaar kopen, maar je kunt het ook zelf maken door 40 g hazelnoten in ca. 15-20 sec. fijn te malen in een keukenmachine.

Lekker met: een bolletje ijs of een eetlepel vers geklopte slagroom of hangop.

KEUKENSPULLEN

bakpapier

Heb je ook altijd al een hele appeltaart voor jezelf willen hebben? Maak dan deze eenpersoons-appeltaartjes! Simpel, heel erg lekker en ze zien er prachtig uit doordat je de appel in waaivorm op het deeg legt.

1 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de bloem, 30 g suiker, 1 ei, en ¼ tl zout in een kom. Snijd de boter in blokjes en kneed met koele handen door het bloemmengsel tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg in 4 porties en rol die tussen je handpalmen tot balletjes.

2 Bestuif je werkblad licht met bloem. Druk elk deegballetje met je handen uit tot een rond lapje van ca. Ø 10 cm. Leg de deeglapjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

3 Meng het hazelnootmeel met 40 g suiker en ½ ei in een kom. Snijd de appel met schil (verwijder het klokhuis) in flinterdunne schijfjes. Meng de appel met de kaneel en de hazelnootolie in een kom.

4 Verdeel het hazelnoot-suikermengsel met een lepel over het deeg. Verdeel de appel er in waaivorm over.*

5 Bak de appeltaartjes in het midden van de oven in ca. 25-30 min. goudbruin en gaar.

* Het kan zijn dat je wat appel met kaneel overhoudt. Lekker voor in de yoghurt!