

## INGREDIËNTEN

---

Koopmans Appeltaart extra deeg

220 g boter

1 ei

3 grote appels

100 g gedroogde cranberry's

30 g suiker

5 theelepels kaneel

5 eetlepels paneermeel

500 ml slagroom

2 zakjes Dr. Oetker Suiker met

Vanillesmaak

2 zakjes Dr. Oetker Klop-Fix

Dr. Oetker Kerstfantasie

decoratiestrooisel

## MINI KERST APPELTAARTJES MET CRANBERRY EN TOEFJES

---

Verwarm de oven op 180 graden. Laat de cranberry's weken in een kommetje met warm water. Maak het appeltaartdeeg volgens de verpakking. Vet de muffinvormpjes goed in of bekleed met 2 smalle strookjes bakpapier zodat je zeker weet dat ze goed uit de vorm komen. Bestuif een werkvlak met bloem. Rol  $\frac{3}{4}$  van het deeg uit en steek met een ronde vorm (kommetje bijvoorbeeld) rondjes er uit die iets groter zijn dan de muffinvorm zelf. Bekleed de vormpjes hiermee, prik wat gaatjes in de bodem met een vork en bestrooi de bodem met een dun laagje paneermeel.

Schil de appels en snijd in kleine blokjes en meng met suiker, uitgelekte cranberry's en 3 theelepels kaneel. Schep de stukjes appel in de vormpjes. Rol de rest van het deeg uit en snijd er dunne reepjes van. Leg ze kruislings over de appeltaartjes en druk de uiteindes zachtjes vast aan de buitenzijde van de gebakjes. Bestrijk met het overgebleven ei en zet ze ongeveer 25 minuten in de oven totdat ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze goed afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vormpjes. Je kunt ze eventueel een beetje lossnijden met een mesje.

Klop de slagroom stijf met de zakjes Klop-Fix en vanillesuiker. Doe deze in een spuitzak en maak mooie toefjes op de appelgebakjes. Je kunt ook met een lepel de slagroom er op scheppen. Zeef de rest van de kaneel lichtjes over de toefjes. Doe op de puntjes van de toefjes een pareltje of ander figuurtje en decoreer de toefjes met de rest van de Kerstfantasie strooisels.