

Appeltaartjes met pruimenjam

Ingrediënten:

Vulling:

3 friszure appels (bijvoorbeeld Elstar), in blokjes
100 g blanke amandelen
100 g suiker
geraspte schil van een ½ liefst biologische citroen
sap van een ½ citroen
1 tl kaneelpoeder
2 el muntblaadjes fijngehakt.

Deeg:

200 gr. bloem
1/4 theelepel zout
50 gr. poedersuiker
125 gr. koude boter, in blokjes
1 grote eierdooier
1-2 theelepels water
extra nodig: 6-8 kleine vlaaivormpjes van 10 cm Ø

Bereiding:

Maak het deeg: meng in een middelgrote kom bloem, zout en poedersuiker. Snijd de boter er met een deegsnijder of mix met deeghaken door tot er het mengsel uit fijne kruimels bestaat. Voeg de dooier toe en kneed licht tot er een stevig deeg ontstaat. Voeg zoveel water toe dat er een soepel deeg ontstaat. Vorm er een worst van, wikkel deze in huishoudfolie en leg het minstens 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 190°C.

Meng voor de vulling de appelblokjes met de amandelen, 50 gram van de suiker, citroenrasp, kaneel en munt. Vet de taartvormpjes in. Verdeel het deeg in 6 gelijke porties en druk de porties deeg met de vinger-toppen gelijkmatig uit over de bodem en tegen de opstaande rand (het deeg is niet stevig genoeg om uit te rollen). Zorg voor ruim deeg tegen de randen. Dit geeft een lekkere dikke korst. Verdeel de vulling over de vormpjes en druk het goed aan. Bak de appeltaartjes in 35-45 min. goudbruin en gaar in het midden van de oven. Laat de appeltaartjes tot lauw afkoelen en kwast ze dan aan de bovenkanten in met rode pruimenjam.

Bereiding ± 35 min./ oventijd ± 45 min./ afkoelen en rusten ± 1½ uur

Eetsmakelijk!



Perentaarjes met amandeldeeg

Ingredienten:

Vulling:

90 g zachte boter
10 g lichtbruine basterdsuiker
1/2 theelepel amandelextract
2 grote eieren losgeklopt
100 g gemalen amandelen
2 eetlepels zelfrijzen bakmeel
4 eetlepels gele pruimenjam
4 stevige, rijpe peren

Deeg:

zie recept appeltaartjes met pruimenjam

Glazuur

2 eetlepels gele pruikenjam
1 theelepel citroensap
poedersuiker om mee te bestuiven
extra nodig: 6-8 kleine vlaaivormpjes van 10 cm Ø

Bereiding:

Maak het deeg en bak de bodem (zie recept appeltaartjes met pruimenjam). Zet de bodem 30 minuten in de koelkast. Zet de oven op 180 °C.

Maak de vulling: doe de boter, basterdsuiker en amandelextract in een kom. Klop met een elektrische mixer op de middelste stand tot het mengsel glad en romig is. Klop de eieren er een voor een door. Klop de gemalen amandelen en het meel erdoor.

Strijk de pruimenjam over de bodem en schenk de romige massa erop. Strijk de bovenkant glad met een paletmes.

Schil en halveer de peren; verwijder de klokhuizen. leg de halve peren op de snijkant naar onder op een snijplank en snijd ze in de lengte in dunne plakjes. Leg de peren in waaiervorm op de vulling. Bak de taart 35-40 minuten of tot de vulling stevig en goudbruin is.

Maak het glazuur: verwarm in een steelpan op laag vuur de pruimenjam en het citroensap 1-2 minuten, tot de jam vloeibaar is.. Bestrijk de warme taart ermee. Laat de taart 10 minuten staan en haal hem dan uit de vorm. Bestuif hem met poedersuiker.

Bereiding ± 40 min./30 minuten afkoelen/ oventijd ± 35-40 min./ afkoelen

Eetsmakelijk!

