

# Kweeper appeltaartjes met honing walnoten crème

## Ingredienten (4 pers.)

### TAARTJES

- Bladerdeeg voor zoete gerechten
- 4 appels, zoete variant heeft voorkeur
- 25 gram ongezouten roomboter gesmolten
- Kweeperen gelei (wijngelei of abrikozen confituur als alternatief)
- 50 gram suiker

### HONING WALNOTEN CREME

- 250cc slagroom
- 3 el vloeibare honing
- 3 el fijngehakte walnoten



## Bereidingswijze

- Snijd met behulp van een kookring of bordje, een cirkel van ongeveer 15 cm uit het bladerdeeg.
- Prik in de rondjes met een vork gaatjes en leg de bladerdeeg rondjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en plaats de bakplaat in de koeling.
- Klop voor de walnoten crème de slagroom stijf en meng goed met de honing en de fijngehakte walnoten en zet koel.
- Schil de appels en verwijder klokhuis. Snijd de appels doormidden en dan in flinterdunne halvemantjes.
- Verwarm de oven op 200 graden C.
- Druk met een kleinere kookring een inkeping in het bladerdeeg zodat een rand van ongeveer 1 cm ontstaat. **Pas op, niet door het bladerdeeg drukken.** De rand zal tijdens het bakken omhoog komen.
- Kwast de randen van het bladerdeeg in met wat gesmolten boter.
- Smeer de kweeperengelei in het midden over het deeg, laat de randen vrij en schik er de appelschijfjes in een waaier boven op.
- Kwast de rest van de gesmolten boter over de schijfjes en bestrooi met suiker.
- Bak in de oven gedurende 15 tot 20 minuten tot de randen van het deeg goudbruin zijn. Goed blijven opletten.
- Schuif de taartjes met een paletmes op de borden.
- Schep met een in heet water gedompelde dessertlepel een gladde ovaal honing walnoten crème op het taartje en dien onmiddellijk op.

Recept by

René  Kookt