Appelkoeken met anijs

Ingrediënten

165 g (gram) Bloem
75 g (gram) Witte basterdsuiker
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 tl (theelepels) Anijspoeder
25 g (gram) Amandelpoeder
2 Stuk(s) Appel
1 tl. (theelepels) Abrikozenjam
1 tl. (theelepels) geroosterd amandelschaafsel

Keukenspullen

Schaal
Mixer met deeghaken
Deegroller
7 Stuk(s) Bakringen rond (of tartelette vormpjes)
Spuitzak
Appelboor
Bakplaat
Kwastje

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven, bekleed deze met bakpapier. Vet de bakringen in met wat boter of gebruik een bakspray. Verwarm de oven voor **(215 °C elektrische oven / 200 °C heteluchtoven)**.

2. Deeg maken

Maak vervolgens het deeg. Doe de **bloem (165 g), witte basterdsuiker (75 g), kristalsuiker (25 g), boter (100 g), bakpoeder (1.5 tl), ei (½, losgeklopt)** en **anijspoeder (1 tl)** in een beslagkom en mix er met een mixer met deeghaken een korrelig deeg van.

Kneed er vervolgens met de hand een samenhangend deeg van. Rol het uit tot ongeveer 1 cm dik en steek er met de ringen cirkels uit. Leg ze met de ring eromheen op de bakplaat.

Kneed van de resten deeg weer een mooie bol, rol dit opnieuw uit en maak zo ongeveer 6 à 7 koeken uit het deeg.

Let op: Je hebt de rest van het losgeklopte ei nog nodig voor het amandelspijs.

3. Amandelspijs maken

Meng **kristalsuiker (25 g)** met **amandelpoeder (25 g)** en het resterende **halve ei (losgeklopt)** tot amandelspijs. Doe het in een spuitzak en spuit op elk plakje deeg in het midden een rondje amandelspijs.

4. Koeken versieren

Was de **appels (2 stuks)** en snij er tenminste 7 plakken van (ca. 1 cm dik). Verwijder het klokhuis met een appelboor. Je kunt hiervoor ook heel handig een rond spuitmondje gebruiken. Verdeel de appelplakken over de deegrondjes.

5. Appelkoeken bakken

Bak de koeken 15 minuten in het midden van de hete oven. Laat ze tenminste 10 minuten afkoelen op de plaat en verwijder dan de ringen.

Verwarm vervolgens de **abrikozenjam (1 el)** en kwast een beetje warme gelei over de appels, zodat ze mooi gaan glimmen. Bestrooi met wat **geroosterd amandelschaafsel (1 el)**. Eet smakelijk!