

## Ingrediënten

1 Ei  
175 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Koopmans Appeltaart  
2 Appel (bijv. Elstar of Jonagold)  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips  
50 g Suiker (kristalsuiker)  
2 tl (theelepels) Cacaopoeder

## Keukenspullen

Bakpapier  
Deegroller  
Mixer met deeghaken  
Muffin bakvorm  
Uitsteekvormpje (bloem)

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

Vet het muffinblik goed in. Knip strookjes bakpapier van ongeveer 2 cm breed en 10-15 cm lang. Leg deze op de bodems, zo kun je straks makkelijk de taartjes eruit tillen.

---

## 2. Appeltaartdeeg maken

Klop het **ei** los in een kommetje. Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom. Voeg dan de **appeltaartmix (1 pak)** en **2/3 van het losgeklopte ei** toe. Mix dit zodat alles goed is gemengd. Kneed er daarna met de hand een mooi samenhangend appeltaartdeeg van.

---

---

### 3. Appeltaartjes maken

Verdeel het appeltaartdeeg in 14 stukjes. Gebruik 12 stukjes appeltaart deeg om het muffinblik mee te bekleden. Bewaar de twee andere stukjes voor het bloemetje bovenop.

Schil de **appels (2 stuks)** en snijd ze in kleine blokjes. Meng de inhoud van het **zakje chocolate chips**, de **suiker (50 g)** en de **cacao (2 fl)** erdoor.

Vul de vormpjes met het appel-chocolademengsel en druk dit aan.

Rol de rest van het appeltaartdeeg dun uit, en steek hier 12 bloemetjes uit. Leg deze op de appeltaartjes.

---

### 4. Appeltaartjes bakken

Bestrijk ze met een beetje **ei** en bak de kleine appeltaartjes in 40 minuten gaar en goudbruin.

Laat ze iets afkoelen voor je ze serveert. De kleine appeltaartjes zijn zowel warm en koud lekker.