Kleine appeltaartjes met chocolade

Ingrediënten

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