Mini-kerstappeltaartjes

Ingrediënten

100 g (gram) Cranberries (gedroogd)
220 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
5 tl (theelepels) Paneermeel
3 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
30 g (gram) Suiker (fijne)
4 tl (theelepels) Kaneel
500 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
Dr. Oetker Kerstfantasie
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

2 Stuk(s) Kommetje
Muffinblik (voor mini muffins)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Spuitzak
Zeefje

1. Voorbereiden

Laat de **cranberry's (100 g)** weken in een kommetje met warm water. Vet de muffinvormpjes goed in, zodat je zeker weet dat ze goed uit de vorm komen. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

2. Appeltaartdeeg bereiden

Roer de **boter (200 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuk)** los in een kommetje. Doe twee derde van het ei in de beslagkom samen met de appeltaartmix uit het **pak Koopmans Appeltaart extra deeg**. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bestuif een werkvlak met bloem. Rol driekwart van het deeg uit en steek er met een ronde vorm (kommetje bijvoorbeeld) rondjes uit die iets groter zijn dan de muffinvorm zelf. Bekleed de vormpjes hiermee, prik wat gaatjes in de bodem met een vork en bestrooi de bodem met een dun laagje **paneermeel (5 tl)**.

3. Appeltaartjesvulling maken

Schil de **appels (3 stuks)**, verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes. Meng met **suiker (30 g)**, uitgelekte cranberries en de **kaneel (2 tl)**. Schep de stukjes appel in de vormpjes. Rol de rest van het deeg uit en snijd er dunne reepjes van. Leg ze kruislings over de appeltaartjes en druk de uiteindes zachtjes vast aan de buitenzijde van de gebakjes.

4. Kerst-appeltaartjes bakken en versieren

Bestrijk met het overgebleven deel van het ei en zet ze ongeveer 25 minuten in de oven totdat ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze goed afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vormpjes. Je kunt ze eventueel een beetje lossnijden met een mesje. Klop de **slagroom (500 ml)** stijf met de **Klop-Fix (2 zakjes)** en **vanillesuiker (2 zakjes)**. Doe deze in een spuitzak en maak mooie toefjes op de appelgebakjes. Zeef de rest van de **kaneel (2 tl)** lichtjes over de toefjes. Doe op de puntjes van de toefjes een pareltje of ander figuurtje en decoreer de toefjes met de rest van de **Dr. Oetker Kerstfantasie**.