



# Gekarameliseerde Appeltaartjes

Nodig voor 4 personen:

3 elstar appels  
2.5 eetlepel roomboter  
1 vanille boon of bourbon de vanille  
4 eetlepels fijne kristalsuiker  
2 eetlepels cognac  
4 vellen bladerdeeg  
Slagroom om erbij te serveren

Super lekker en makkelijk recept voor heerlijke appeltaartjes.

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de appels in vieren en verwijder de klokhuizen.

Snijd de stukken appel in partjes.

Smelt de boter in een koekenpan. Wrijf de vanilleboon tussen je vingers om hem zachter te maken. Splijt de boon over de lengte poen met de punt van een scherp mes en schraap de zaadjes in de pan. Als de boter bellen begint te vertonen voeg de appelpartjes toe en bak ze 2 minuten aan beide kanten. Doe de cognac en suiker erbij en kook tot de appels beginnen te karamelliseren. Haal de pan van het vuur.

Leg het bladerdeeg op de bakplaat en leg de appel in het midden ervan. Bewaar de siroop in de pan. Bak de taartjes 20 minuten in de oven, of totdat ze goudbruin kleuren.

Lepel de rest van de siroop over de taartjes en serveer met slagroom erbij.

[organicfoodforyou.nl](http://organicfoodforyou.nl)