

Kleine cakjes met appeltjes

12 porties



eenvoudig

tot 25 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

200 g boter
200 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
4 eieren
200 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
1 appel

Voor de garnering:

1 appel
30 g boter
3 eetl. bruine suiker

- 1 Verwarm de oven voor op 175°C.
- 2 Meng boter, kristalsuiker en vanillesuiker.
- 3 Splits de eieren en meng de eierdooiers door het mengsel.
- 4 Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng tot het deeg een homogene massa wordt.
- 5 Klop de eiwitten op en voeg in 2 keer aan het deeg toe.
- 6 Schil de appels. Snij 1 in kleine stukjes en de ander in schijven voor de sterretjes. Doe een beetje deeg in de vormpjes. Stop er goed wat appelstukjes in.
- 7 Vul de vormpjes met deeg tot ze +- 3/4e gevuld zijn en bak ze 20 minuten.
- 8 Verlaag de temperatuur tot 160°C en bak nog 5-10 minuten.



Dr. Oetker n.v

- 9 Schil de appel en snij in schijfjes. Snij er sterretjes uit met een scherp mes of een koekjesuitsteker. Bestrooi met donkerbruine suiker om de sterren te karameliseren. Hou ze goed in het oog zodat ze niet aanbranden.

- 10 Plaats op een ster op elk cakeje.

